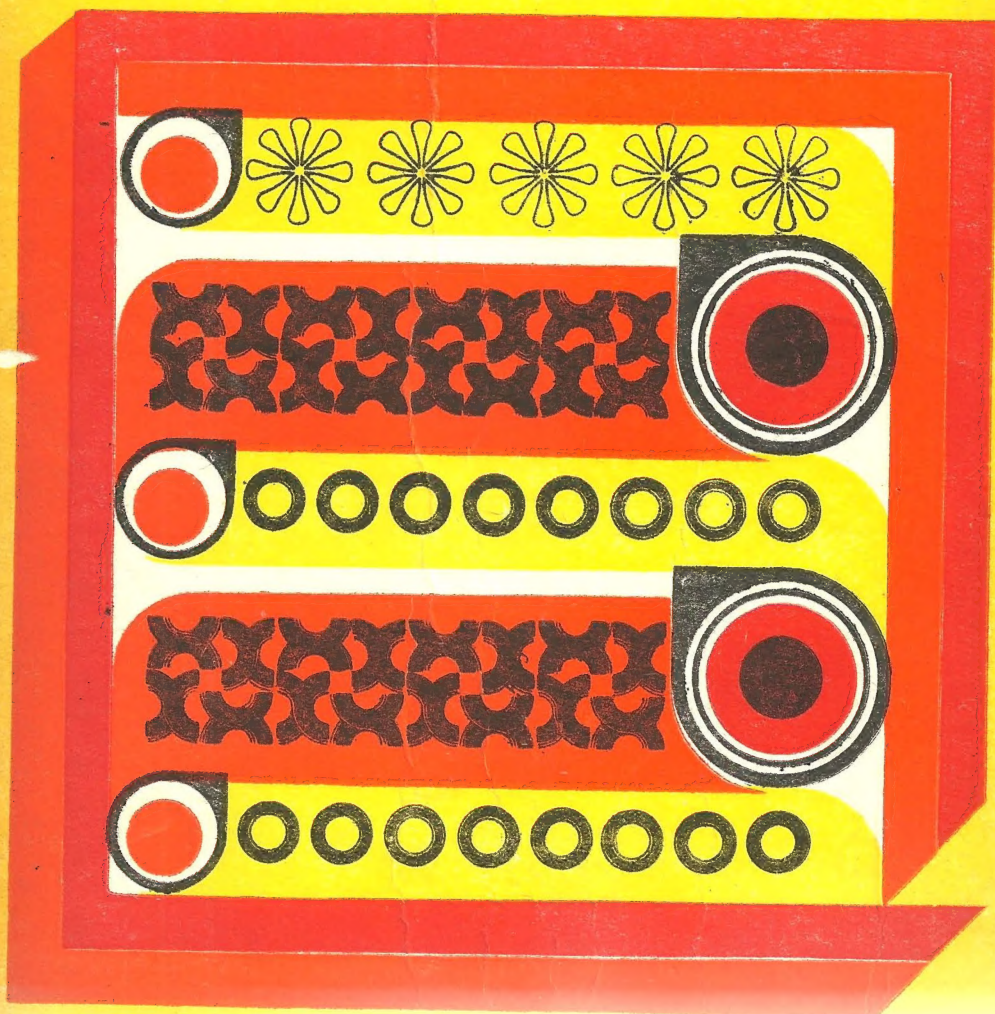


TR. ZAHARIA • I. COSTIN

Cartea

PATISERULUI



Dr. Ing. TRAIAN ZAHARIA • Ing. IONEL COSTIN

Cartea

PATISERULUI

EDITURA TEHNICĂ

București — 1978



PREFAȚĂ

Atît pentru oamenii muncii din industria de patiserie, plăcintărie și specialități de panificație, cît și pentru cei ce lucrează în laboratoarele din rețeaua comercială, cum sînt patiseriile, simigeriile, centrele de preparare a produselor calde, cofetăriile etc. se impune din ce în ce mai mult îmbogățirea cunoștințelor profesionale în vederea dezvoltării și diversificării gamei sortimentale. Este de așteptat ca o bună parte a acestor noi sortimente să aibă ca sursă produsele de patiserie și plăcintărie românească. În acest sens, în țara noastră, în etapa actuală se țin concursuri și expoziții de mare popularitate, organizate de unitățile industriei și ale comerțului, pentru toate specialitățile culinare. La aceste concursuri participă pe lîngă maiștri ai artei culinare și numeroase gospodine, cu valoroase rețete cu specific local.

Toate aceste rețetare de mare diversitate sînt și în atenția celor din industria de patiserie. În această industrie sînt valoroase realizări, concrete, de diversificarea producției de patiserie și plăcintărie din care o bună parte au și fost omologate pentru publicul consumator și care sînt menționate în prezenta lucrare.

În hotărîrea Congresului consiliilor oamenilor muncii din industrie, construcții și transporturi, se arată :

„În industria alimentară se impune să se acționeze pentru sporirea produselor cu valoare nutritivă ridicată, lărgirea gamei specialităților de panificație, a sortimentelor de produse zaharoase, a lactatelor și conservelor de carne. Este necesar să se ia măsuri energice pentru dezvoltarea mai rapidă a fabri-

cației de produse alimentare preambalate, precum și preparate și semipreparate culinare, în vederea ușurării muncii casnice².

În acest fel, lucrarea pune la dispoziția lucrătorilor din sectorul de patiserie, plăcintărie și simigerii un material documentar necesar în vederea diversificării și dezvoltării acestor produse, mult solicitate de către consumatori.

Lucrarea tratează modul în care trebuie acționat pentru depozitarea și conservarea materiilor prime și auxiliare prevăzute în rețete.

Prin condițiile de calitate menționate în lucrare, detaliat, și pe care trebuie să le îndeplinească aceste materiale folosite, se asigură calitatea produselor din sectorul de patiserie, plăcintărie și simigerie.

Se pune, de asemenea, un accent deosebit pe modul în care se pregătesc, înainte de folosire, materiile prime și auxiliare, în vederea obținerii unor produse de bună calitate și cu un consum specific de materiale scăzut.

Pentru o ușoară însușire a modului de fabricare a produselor de patiserie, rețetele și procesele tehnologice prezentate au fost descrise amănunțit.

De asemenea, pentru o mai bună înțelegere a materialului documentar prezentat, s-a insistat mult asupra modului în care se succed fazele procesului tehnologic și cum se alcătuiesc diferitele șarje de fabricație.

Sperăm, că prin lucrarea de față vom contribui la îmbogățirea unei literaturi de specialitate de specific românesc, bazată pe practica și experiența lucrătorilor din industria noastră de patiserie și plăcintărie ș.a.

Lucrarea reprezintă, deci, un prim început de a pune la dispoziția specialiștilor din industrie, laboratoare și cercetare, un material documentar orientativ și sugestiv, un îndreptar în slujba dezvoltării acestei activități, în vederea impulsionării unor noi realizări în acest sector al industriei alimentare.

AUTORII

TABLA DE MATERII

Prefața	3	4. Prepararea grăsimilor	20
Capitolul I. Depozitarea și conservarea materiilor prime și auxiliare	9	5. Prepararea ouălor ...	21
1. Făina	9	6. Pregătirea drojdiei ...	22
2. Drojdia	10	7. Pregătirea laptelui ...	23
3. Sare comestibilă	11	8. Pregătirea smântânii ...	23
4. Grăsimi alimentare	11	9. Prepararea zahărului, glucozei și mierii ...	23
5. Ouăle	12	10. Pregătirea stafidelor ...	24
6. Zahărul	13	11. Pregătirea rahatului ...	24
7. Glucoza	14	12. Pregătirea pulberii de cacao	24
8. Marmelada	14	13. Pregătirea fructelor confiate	25
9. Gemuri și dulceturi ...	14	14. Pregătirea hidrolului, zahărului invertit și a siropului de zahăr ...	25
10. Extractul de malț ...	14	15—21. Pregătirea produselor din fructe, mărar, varză, mac, chimen, etc.	25
11. Hidrolul, siropul de zahăr și zahărul invertit	14	22. Pregătirea materiilor auxiliare	26
12. Laptele	15	23. Prepararea produsului biovit	27
13. Pudra de cacao	15	24—25. Prepararea germinilor de grâu și făinii din germeni de grâu	27
14. Rahatul	15	Capitolul III. Calitatea materiilor prime și auxiliare folosite la prepararea produselor de patiserie	29
15. Stafidele	16	1. Făina de grâu	29
16. Mierea de albine	16	2. Drojdie	31
17. Mere pentru plăcintă ...	16	3. Sarea	32
18. Brânzeturile	17	4. Melanjul de ouă	32
19. Smântina pentru industrie	17	5. Uleiul rafinat de floarea-soarelui	35
20. Materii auxiliare (vanilia, afinători, etc.) ...	17		
21. Germeni de grâu și Biovitul	18		
22. Varza	18		
Capitolul II. Pregătirea materiilor prime și auxiliare ...	19		
1. Pregătirea făinii	19		
2. Pregătirea apei	20		
3. Prepararea soluției de sare	20		

6. Uleiul rafinat de soia ...	36
7. Margarina vegetală ...	36
8. Uleiul dietetic din germeni de porumb ...	37
9. Lecitina ...	37
10. Emulgatori alimentari ...	38
11. Uleiul vegetal solidificat (Plantol) ...	38
12. Margarina cu untură ...	39
13. Untul de vacă ...	40
14. Untura de porc ...	40
15. Marmelada ...	41
16. Gemuri ...	42
17. Dulcețuri ...	43
18. Pasta de fructe ...	44
19. Mere pentru plăcintă ...	45
20. Magiun de prune ...	45
21. Glucoză lichidă și solidă ...	46
22. Hidrolul ...	46
23. Zahărul ...	47
24. Zahăr vanilat ...	48
25. Pudra de cacao ...	48
26. Rahatul ...	48
27. Fructele confiate ...	49
28. Stafidele ...	50
29. Mierea de albine ...	50
30. Cașcavalul de Dobrogea și Penteleu ...	52
31. Smintina ...	53
32. Brinza Romano și Pecorino ...	53
33. Laptele lichid ...	53
34. Laptele praf ...	54
Capitolul IV. Sortimentele ...	55
A. Cozonaci ...	55
1. Cozonac, rețeta I ...	55
2. Cozonac, rețeta a II-a ...	57
3. Cozonac, rețeta a III-a ...	58
4. Cozonac, rețeta a IV-a ...	60
5. Cozonac, rețeta a V-a ...	62
6. Cozonac, rețeta a VI-a ...	63
7. Cozonac, rețeta a VII-a ...	65
8. Cozonac pentru cafea cu lapte ...	65
9. Cozonac asortat ...	67
10. Cozonac, rețeta a VIII-a ...	68
11. Cozonac cu stafide ...	70
12. Cozonac cu umplutură de nucă ...	72
13. Cozonac cu germeni de grâu, rețeta I ...	74
14. Produs cu germeni (tip germen) ...	76
15. Cozonac cu umplutură de germeni de grâu, rețeta a II-a ...	78
16. Cozonac de Covasna ...	80
17. Colac cu lapte ...	81
18. Cozonac bucovinean ...	82
19. Baton transilvănean ...	84
B. Checuri ...	85
1. Chec cu albuș de ou ...	85
2. Chec cu lapte ...	86
3. Chec cu smântină ...	86
4. Chec caramel ...	87
5. Chec marmorat ...	88
6. Chec cu smântină și cacao ...	89
7. Chec cu stafide ...	90
8. Chec cu stafide și fructe confiate ...	91
9. Chec cu fructe confiate ...	92
10. Chec cu stafide și rahat ...	93
C. Rulade, diverse produse cu umpluturi și briși ...	94
1. Ruladă cu cremă (rețeta I) ...	94
2. Ruladă cu umplutură de pastă de fructe (rețeta I) și ruladă umplută cu cremă sau pastă de fructe (rețeta a II-a) ...	97
3. Ruladă cu cremă (rețeta a II-a) ...	97
4. Ruladă cu cacao (rețeta a II-a) ...	99
5. Ruladă cu pastă de fructe (rețeta a II-a) ...	100
6. Melci cu gem de fructe ...	101
7. Melci cu brinză ...	102
8. Melci cu nucă ...	103
9. Ruladă cu cremă de biovit ...	105
10. Tarte simple ...	106
11. Tarte cu fructe ...	107
12. Tarte cu cremă ...	108
13. Specialități cu umplutură ...	108
14. Specialități cu mere ...	109
15. Specialități cu brinză grasă și proaspătă de vacă ...	110

16. Specialități cu germeni de grâu nedegresați ...	110
17. Brișe simple (rețeta I)	112
18. Brișe simple (rețeta a II-a) ...	113
19. Brișe cu stafide ...	114
20. Brișe cu fructe confiate	115
21. Brișe aromate ...	116
22. Coșulețe fragede ...	117

D. Plăcinte și diverse pateuri și rulouri ... 118

1. Plăcintă cu brinză de vacă ...	118
2. Plăcintă cu brinză telemea, la kilogram ...	119
3. Plăcintă Macedonia ...	119
4. Plăcintă cu brinză proaspătă și margarină	120
5. Plăcintă cu mere ...	122
6. Plăcintă cu brinză și untură ...	123
7. Plăcintă cu stafide ...	125
8. Plăcintă moldovenească	126
9. Plăcintă Pizza ...	127
10. Pateuri dobrogene ...	130
11. Savarinete ...	131
12. Rulouri cu mere ...	133
13. Rulouri extra cu mere	134
14. Rulou extra cu mere ...	135
15. Plăcintă cu osînză ...	137
16. Plăcintă cu marmeladă	138
17. Rulouri cu nucă ...	139
18. Rulouri cu brinză ...	141
19. Trigoane cu brinză de vacă ...	142
20. Trigoane cu mere ...	143
21. Trigoane cu cacao ...	145
22. Trigoane cu rahat ...	146
23. Trigoane cu marmeladă	148

E. Specialități și cornuri ... 149

1. Corn spiral ...	149
2. Cornuri foietaj cu brinză	151
3. Cornuri cu germeni de grâu ...	152
4. Cornuri cu rahat ...	154
5. Cornuri din foietaj cu umplutură de mere ...	154
6. Cornuri fragede ...	156
7. Bulci cu urdă ...	158
8. Bulci cu brinză de vaci	160
9. Batoane cu chimen ...	161

10. „Spirale Brașov“ ...	162
11. Specialități cu cacao ...	163
12. Specialități cu lapte ...	164
13. Specialități cu mac ...	164
14. Cornuri cu marmeladă	165
15. Specialități cu margarină ...	166

F. Semipreparate și preparate tip „Gospodina“ ... 167

1. Blat tort, rețeta I ...	167
2. Blat de tort, rețeta a II-a	168
3. Blat de tort, rețeta a III-a ...	169
4. Blat de tort extra ...	170
5. Blat de tort cu cacao ...	170
6. Pandișpan cu stafide ...	172
7. Foi de plăcintă ...	172
8. Foi de plăcintă superioare ...	173
9. Foaia de plăcintă industrială ...	174
10. Trigoane cu nucă ...	175
11. Trigoane cu brinză grasă de vacă ...	176
12. Baclava cu nucă ...	178
13. Baclava cu germeni de grâu ...	180

G. Covrigi ... 182

1. Covrigi simpli ...	182
2. Covrigi de Brașov ...	183
3. Covrigi pentru bere ...	184
4. Covrigi cu cașcaval ...	184
5. Covrigi cu germeni de grâu ...	185
6. Covrigi cu malț ...	186
7. Covrigi cu ouă ...	187
8. Covrigi dobrogieni ...	188
9. Covrigi cu lapte ...	188
10. Covrigi înșiropați ...	190
11. Covrigi vanilați ...	191
12. Covrigi desert, rețeta I	193
13. Covrigi cu chimen ...	195
14. Covrigi desert, rețeta a II-a ...	196

H. Fursecuri ... 195

1. „Fursecuri vrac“ ...	195
2. Fursecuri cu scorțișoară	196
2. Fursec cu scorțișoară ...	196

3. Fursec cu untură	197
4. Fursec cu rahat	198
5. Fursecuri „Piersici“	198
6. Fursecuri „Narcise“	199
7. Fursecuri „Romburi“	201
8. Fursecuri cu ouă	202
9. Fursecuri „Caise“	203
10. Fursecuri cu lapte	204
11. Fursecuri cu margarină	205
12. Fursecuri „semilună“ cu cacao	206
13. Fursecuri cu stafide	207
14. Fursecuri „rondele cu stafide“	208
15. Fursecuri „figurine cu nucă“	208
16. Cornulețe cu rahat	209
17. Fursecuri cu portocale	210
18. Fursecuri cu nucă	211
19. Fursecuri „Paleu oranj“	212
20. Fursecuri „Paleu fistic“	213
21. Buseuri	214
22. Fursecuri de Covasna	216
23. Fursecuri potcoavă	217
I. <i>Saleuri, sărățele și produse de patiserie pentru aperitive</i>	
1. Saleuri cu cașcaval	218
2. Saleuri cu osinză	219
3. Saleuri cu brinză și chimen	220
4. Saleuri cu chimen	221
5. Saleuri cu ouă	222
6. Saleuri cu unt	223
7. Saleuri cu margarină	224
8. Sărățele cu cașcaval	226
9. Sărățele cu telemea, rețeta A	227
10. Sărățele cu brinză de oate, rețeta B	227
11. Sărățele cu smântină	228
12. Sărățele cu smântină	229
13. Sărățele cu mac	231
14. Sărățele cu anason	232
15. Rulou cu brinză proaspătă și stafide	233

J. <i>Sticks-uri, grisine, crochete, „Pufuleți“ și gogoși</i>	235
1. Sticks-uri	235
2. Sticks-uri extra	236
3. Grisine simple	237
4. Grisine cu chimen	238
5. Grisine cu susan	239
6. Crochete cu brinză	239
7. Crochete cu cașcaval	241
8. Crochete aperitiv	242
9. Gogoși simple, rețeta A	243
10. Gogoși simple, rețeta B	244
11. Gogoși cu umplutură	244
12. Gogoși tip panificație, cu margarină	245
13. Gogoși tip panificație, preparate într-o singură fază	247
14. Gogoși cu umplutură, rețeta B	248

K. <i>Diverse produse de patiserie cu specific local sau tradițional</i>	249
1. Plăcintă cu urdă	249
2. Plăcintă cu urdă și mărar	250
3. Pateuri cu varză (vărzări)	251
4. Bogaci	252
5. Pogăcele cu piper	254
6. Pogăcele cu piper și brinză telemea	254
7. Piroști cu diverse umpluturi	254
8. Produsul „Picnic“ pentru bere	258
9. Cozonac cu urdă	259
10. Plăcintă cu dovleac	261
11. Specialități cu dovleac	262
12. Plăcintă cu dovleac (rulou)	264
13. Franzelă cu brinză	265

<i>Bibliografie</i>	268
----------------------------	-----

DEPOZITAREA ȘI CONSERVAREA MATERIILOR PRIME ȘI AUXILIARE

Materiile prime și auxiliare care compun rețetele de fabricare a produselor de patiserie sînt perisabile, iar unele dintre ele sînt și ușor alterabile. De modul cum sînt depozitate și păstrate pînă la folosire, depinde calitatea produselor fabricate. Unele materii prime cum ar fi făinurile folosite, au nevoie de o depozitare mai îndelungată pentru a-și îmbunătăți proprietățile de prelucrare. Alte materii prime, ca untul, drojdia etc., la folosire trebuie să fie cît mai proaspete.

Atît materiile prime cît și cele auxiliare trebuiesc să fie depozitate și păstrate pînă la folosirea lor în procesul de preparare a produselor de patiserie, în anumite condiții specifice fiecăreia în parte.

1 — Făina

Făina folosită la prepararea produselor de patiserie se livrează de la mori sub următoarele tipuri de ambalaje și greutateți :

- făina tip 600 în saci de iută sau de hîrtie în greutate de 50 și 80 kg, sau în pungi de hîrtie a 1 kg, ambalate cîte 15 pungi într-un pachet ;
- făina tip 550 (sau „00”) în saci de iută sau de hîrtie în greutate de 50 sau 80 kg ;
- făina tip 480 (sau „000”) în saci de iută sau de hîrtie în greutate de 30 și 80 kg ;
- făină tip 780 și 900 în saci de iută sau de hîrtie în greutate de 50 și 80 kg ;

- făina tip 1 300 și 1 350 în saci de iută sau de hîrtie în greutate de 80 și 50 kg ;
- făină tip 600, 900 și 1 350 mai poate fi livrată și în vrac, cu ajutorul mijloacelor de transport specializate, în acest sens.

Pentru o bună păstrare și maturizare, făina se depozitează în spații special amenajate, uscate, aerisite, bine luminate.

Făina păstrată în saci sau pachete se așază pe grătare sau palete, pentru a permite o bună aerisire, formîndu-se mai multe stive. Stivele cu făină se formează din așezarea sacilor în diferite forme care în înălțime să nu depășească, în sezonul cald, 6—7 saci și 9—10 saci în sezonul rece. Pentru a se putea circula în depozit, între stive este necesar a se respecta distanța de 0,75 m, între stivă și pereții depozitului de 0,40 m, iar între șirurile de stive cca 1,50 m cînd transportul sacilor se face cu cărucioare, 1,25 m cînd transportul se face cu lisa și 2,50 m cînd se folosesc vagonete.

Făina se maturizează și se păstrează în condițiuni bune cînd temperatura aerului variază între 10—12 °C iarna și 15—20 °C vara ; umiditatea relativă a aerului să nu depășească 55—65 %.

În ultimul timp, la unitățile noi de morărit și panificație, făina se depozitează și se păstrează pînă la folosire în vrac, în depozite celulare din beton sau metal.

2 — Drojdia

În industria de panificație și patiserie se folosește pentru fermentare atît drojdia comprimată proaspătă, cît și drojdia uscată.

a) Drojdia comprimată proaspătă. Se livrează de la fabricile de spirt sub formă de calupuri acoperite cu hîrtie pergaminată, în pachete de 0,500 kg sau 1,000 kg bucata, transportată în lăzi din lemn sau din material plastic a cîte 15—30 kg fiecare.

Pînă la folosire, drojdia comprimată se păstrează în camere sau dulapuri frigorifice, la temperatura de 2—4 °C, timp de max 7 zile, sau în încăperi curate, aerisite, ferite de umezeală și de mirosuri străine la temperatura de 4—10 °C. Lăzile cu drojdie vor fi așezate pe stelaje, pentru a permite o bună aerisire. Pentru o bună păstrare și conservare, drojdia se va feri de umezeală ; este neindicată păstrarea drojdiei direct pe gheață.

În timpul iernii, atît pe timpul transportului, cît și al depozitării, temperatura drojdiei nu trebuie să coboare sub 0 °C, iar în sezonul cald să nu depășească 10 °C.

b) **Drojdia uscată.** Se livrează în saci de hîrtie sau în pungi. Păstrarea se asigură în încăperi curate, aerisite și uscate. În condiții de umiditate relativă scăzută, 55—65%, și temperatură de 10—15 °C, drojdia uscată se păstrează timp de 6 luni.

c) **Drojdia naturală.** Se poate păstra 48—72 ore la temperatura de 2—4 °C, în saci de pînză și o umiditate relativă de 70—85%. Înainte de folosire se aduce la temperatura de 28—30 °C.

d) **Prospătura.** Se poate păstra timp de 48—72 ore la temperatura de 2—4 °C, acoperită cu pînză și la umiditatea relativă de 70—85%. Înainte de folosire se va aduce la temperatura de 28—30 °C.

3 — Sarea comestibilă

Sarea folosită în industria de patiserie se livrează în saci de 40—50 kg. Sortul cel mai indicat este sarea fină și extrafină.

Se va păstra în depozite curate, aerisite, bine închise și ferite de umezeală, la temperatura max de 25 °C. Atît în depozit, cît și în sălile de lucru, sarea se va păstra pe grătare din lemn, evitîndu-se așezarea ei direct pe pardoseală. Atît în încăperea unde se păstrează sarea, cît și în sala de lucru, nu este permis să vină în contact cu produse avînd miros pătrunzător.

4 — Grăsimi alimentare

În industria de patiserie se folosesc atît grăsimi lichide, cît și solidificate.

Dintre grăsimile lichide, cele mai des folosite sînt:

- uleiul de floarea-soarelui ;
- uleiul de soia ;
- uleiul de bumbac ;
- ulei de floarea-soarelui în amestec cu ulei de soia ;
- ulei de floarea-soarelui în amestec cu ulei de rapiță.

De la fabricile producătoare, uleiul se livrează în butoaie metalice sau din material plastic.

Pînă la folosire, uleiul se depozitează în locuri curate, uscate și ferite de razele soarelui, precum și de surse de căldură. La uni-

tățile producătoare, precum și la cele consumatoare, uleiul se mai păstrează și în rezervoare metalice închise. În aceste condiții, uleiul se poate păstra cca 6 luni.

Dintre grăsimile solide sau solidificate, cele mai utilizate sînt :

a) **Grăsimile de origine vegetală.** Cea mai folosită este *uleiul hidrogenat* care se comercializează sub denumirea de *plantol*. Plantolul este un ulei vegetal comestibil solidificat de consistența untului sau a untului și se livrează în butoaie sau lăzi din lemn, material plastic sau metal, și pachete de 100—500 g și se vor păstra pe grătare sau stelaje, la locuri uscate, bine aerisite, ferite de lumină și de surse de căldură.

Dintre grăsimile solide animale, cele mai mult folosite sînt :

b) **Untura** — se livrează în lăzi de metal sau lemn.

c) **Untul** — se livrează în lăzi de lemn.

d) **Margarina** — se livrează de asemenea în lăzi din lemn.

Untura, untul și margarina se păstrează în camere sau dulapuri frigorifice, la temperatura de max 4 °C. De asemenea, untura se mai poate păstra în încăperi curate, uscate și bine aerisite, întunecoase, la o temperatură de max 6 °C. În acest fel, untura își păstrează calitățile timp de minimum 90 zile de la data fabricației.

Păstrarea untului se face cu atît mai bine cu cît temperatura și umiditatea relativă este mai mică. La temperatura de +2, +4 °C și la o umiditate relativă de 70—75 %, untul se păstrează max 10 zile ; la temperatura de —12, —10 °C și la o umiditate relativă de 75—80 %, untul se păstrează max 30 zile ; la temperatura de —20, —15 °C și la o umiditate relativă de 80—85 %, untul se păstrează max 50 zile.

5 — Ouăle

În industria patiseriei ouăle se folosesc sub următoarele forme :

a) **Ouă proaspete.** Sînt ambalate în cofraje presate, transportate în lăzi de lemn sau din carton, sau în lăzi de lemn cu talaș. Pînă la folosire, ouăle proaspete se păstrează în încăperi curate, uscate și răcoroase, fără dăunători și rozătoare, la temperatura de 0 °C—14 °C, cu o umiditate relativă a aerului de 70—90 %.

În încăperile respective nu este permisă depozitarea unor materiale sau substanțe cu mirosuri pătrunzătoare. În timpul depozitării și păstrării, ouăle se vor feri de lumină și soare.

b) Ouă sub formă de melanj. Au următoarele variante :

- melanj de albuș ;
- melanj de gălbenuș ;
- melanj din ouă întregi.

Melanjul, gălbenușul și albușul pasteurizat și congelat se păstrează în camere frigorifice la o temperatură de -16 , -18°C . Nu se admite depozitarea în aceeași încăpere cu produse mirositoare, sau încăperi cu mirosuri străine.

La unitățile consumatoare, melanjul se poate păstra cel mult 10 zile, la temperatura de -6°C .

Transportul melanjului, albușului și gălbenușului de ou pasteurizat și congelat se va face cu autovehicule frigorifice care să asigure temperatura de -6°C pentru o durată de 10 zile și de -10°C pentru o durată mai mare.

Dacă transportul are loc pe o distanță mai mică, el se poate face și cu autovehicule izoterme, pe o durată de cel mult două ore.

c) Ouă dehidratate. Se livrează în lăzi izolate sau saci de plastic, care conservă în bune condițiuni produsul. Ouăle dehidratate se păstrează în încăperi uscate, aerisite, fără lumină, la temperatura de $10-15^{\circ}\text{C}$ și umiditatea relativă de max 70%. Lăzile sau sacii cu produse se așază pe grătare sau stelaje.

6 — Zahărul

Zahărul se livrează sub cele trei forme solide : zahăr cristal, zahăr pudră și zahăr bucăți. Pentru industria de patiserie se utilizează zahărul cristal tos și pudră. Pentru industrie, zahărul se transportă în saci sau lăzi. El se păstrează în încăperi uscate, curate, deratizate, fără miros și bine aerisite, cu o umiditate relativă de max 80%, și fără schimbări brusce de temperatură. În condițiile de mai sus, zahărul cristal tos se păstrează în stare bună timp de 1 an, iar cel pudră cel puțin 3 luni de la data fabricării. Atât sacii cât și lăzile se vor depozita pe grătare din lemn.

7 — Glucoza

Glucoza se livrează în bidoane din oțel inoxidabil sau aluminiu, sau butoaie din tablă galvanizată. Depozitarea și păstrarea glucozei se face într-un spațiu uscat, curat, fără lumină, bine aerisit, ferit de soare. Bidoanele și butoaiele se așază pe grătare.

8 — Marmelada

Marmelada folosită în industria de patiserie se ambalează în borcane de sticlă sau lădițe din lemn căptușite cu hîrtie pergament sau pergaminată. Marmelada se depozitează în încăperi curate, bine aerisite, uscate, dezinfectate, deratizate, ferite de soare, la o temperatură de max 20 °C și la o umiditate relativă de max 75%. În condițiile de mai sus, marmelada se conservă în bune condițiuni timp de minimum 4 luni ambalată în lăzi și minimum 12 luni cea în borcane.

9 — Gemuri și dulcețuri

Gemurile și dulcețurile se livrează în borcane din sticlă sau în cutii metalice vernisate, sau cositorite. Dulceața se depozitează la temperatura de 10—25 °C, iar gemul la temperatura de 10—20 °C. În condițiile de mai sus, dulceața se păstrează minimum 12 luni, gemul pasteurizat 12 luni, iar gemul nepasteurizat 9 luni.

10 — Extractul de malț

Se păstrează în camere bine aerisite și uscate, la o temperatură de 8—10 °C și o umiditate relativă de max 75%.

11 — Hidrolul, siropul de zahăr și zahărul invertit

Hidrolul este un sirop de zaharuri. Se păstrează în încăperi uscate, la o temperatură de max 20—25 °C și o umiditate relativă a aerului de max 75%.

12 — Laptele

a) **Laptele proaspăt.** Se livrează pentru industrie în bidoane de oțel inoxidabil sau aluminiu, iar la unitățile cu un consum mai mare, în cisterne. Pînă la folosire, laptele se păstrează în bidoane așezate în camere sau dulapuri frigorifice, la temperatura de 2—8 °C. Bidoanele în care se păstrează laptele vor fi acoperite, fără să fie închise ermetic. În condițiile arătate, laptele se poate păstra în bune condițiuni timp de 12 ore.

b) **Laptele praf pentru industrie.** Se livrează în butoaie de plăcaj căptușite cu hîrtie pergaminată sau pergament, cu un conținut nett de 30—45 kg, sau în saci de polietilenă introduși în saci de hîrtie, cu un conținut de 20, 25 și 43 kg.

Laptele praf se depozitează, în încăperi uscate, întunecoase, curate, dezinfectate, fără miros. Butoaiele și sacii cu lapte praf se așază pe grătare din lemn, la temperatura de max 15 °C și o umiditate relativă de max 75 %. Laptele praf se păstrează bine 4 luni în butoaie și 6 luni în saci de hîrtie, de la data fabricației.

13 — Pudra de cacao

Pudra de cacao pentru industrie se livrează în saci cașerați care să asigure o bună protecție contra umezelii și care să mențină calitatea și integritatea produsului. Pe timpul transportului și manipularilor, pudra de cacao trebuie să fie ferită de umezeală și de schimbări bruște de temperatură.

Depozitarea se face în încăperi uscate, bine aerisite, la o temperatură max 18 °C și o umiditate relativă de max 65 %.

Nu se admite depozitarea pudrei de cacao în încăperi împreună cu produse toxice sau cu miros străin pătrunzător.

14 — Rahatul

Rahatul pentru industrie se livrează în cutii de carton de 5 kg. Atît pe timpul transportului, cît și al depozitării, rahatul trebuie ferit de exces de umezeală și căldură.

Rahatul se păstrează în încăperi uscate, aerisite, la o temperatură max 20 °C și la o umiditate relativă de max 75 %.

15 — Stafidele

Se depozitează în camere răcoroase cu o temperatură de max 15—18 °C și o umiditate relativă de max 75 %.

Fructele confiate

Uscate sau în sirop de zahăr — se păstrează în depozite bine aerisite, la o temperatură max 15—18 °C și o umiditate relativă de max 75 %.

16 — Mierea de albine

Mierea de albine se comercializează în două tipuri. *Tipul A* miere monofloră, polifloră și de mană cu însușiri calitative și valoare comercială ridicată, miere de salcîm, tei, zmeură, izmă, fi-neată de deal, mană de conifere etc. *Tipul B*, miere monofloră, poli-floră și de mană care nu se încadrează la tipul A.

După proprietățile organoleptice, mierea tip A și B se livrează în două calități — calitatea I și calitatea a II-a.

Pentru industrie, mierea se livrează în bidoane, butoaie sau alte ambalaje care mențin calitatea produsului.

Depozitarea și păstrarea mierii se face în încăperi curate, uscate, fără mirosuri străine, bine aerisite și răcoroase, la temperatura de max 12 °C. Nu se admite depozitarea mierii în vase de zinc, cupru, plumb sau de aliaje ale acestora.

17 — Mere pentru plăcintă

Merele pentru plăcintă se prepară din mere curățate de casa semințelor, divizate sub formă de tăiței, amestecate cu zahăr, ambalate în recipiente închise și sterilizate.

Pentru consum, merele pentru plăcintă se ambalează în borcane de sticlă sterilizate, cu închidere Omnia, cu capacitatea de 820 ml sau 420 ml, sau cutii vernisate de 2—5 kg.

Borcanele și cutiile cu mere sterilizate se vor păstra în stive, în încăperi răcoroase, uscate, ferite de razele soarelui și pe cît este posibil la o temperatură de max 16 °C.

18 — Brînzeturi

a) **Brînză proaspătă de vaci pentru industrie.** Se livrează în bidoane de aluminiu sau de material plastic, în greutate de 5—50 kg. Depozitarea se face în dulapuri sau camere frigorifice, la temperatura de max 8 °C și umiditatea relativă de 80—85 %. În aceste condiții, brînză de vaci se păstrează minimum 48 ore.

b) **Brînză telemea, de oaie sau de vacă.** Se livrează în putini, butoaie din lemn, cutii din tablă cositorită sau din material plastic, în greutate de 25 kg în cutii, 50 kg în putini și 100 kg în butoaie.

Brînză telemea, în ambalajele de mai sus, se depozitează pe grătare din lemn, în încăperi frigorifice, la temperatura de 4—8 °C.

În condițiile de mai sus, produsul se păstrează min 12 luni. Prin depozitarea produsului în subsoluri sau pivnițe, la o temperatură de max 14 °C, acesta se păstrează min 4 luni.

c) **Cașcaval, sorturile Dobrogea, Penteleu sau Dalia.** Cașcavalul se depozitează în spații frigorifice la temperatura de 2—8 °C sau în depozite curate, aerisite, uscate, dezinfectate, deratizate, fără mirosuri străine, la o temperatură de 14 °C și la o umiditate relativă a aerului de 80—85 %. În aceste condiții, produsul se conservă max. 6 luni, la 2—8 °C, și 1 lună la temperatura de 14 °C.

19 — Smîntîna pentru industrie

Smîntîna pentru industrie se livrează în bidoane de aluminiu de 25 kg și se depozitează în dulapuri sau camere frigorifice la o temperatură max 8 °C. În aceste condiții, smîntîna se păstrează timp de 24 ore.

20 — Materii auxiliare

Materiile auxiliare folosite în industria de patiserie industrială sînt : macul, susanul, vanilie, vanilină, esențe, cuișoare, scorțișoară, piper, afinători și diverse arome.

Întrucît de modul cum se depozitează și se conservă aceste materii auxiliare, depinde și menținerea calității lor, se dă o mare importanță acestei faze și operațiuni.

a) **Vanilia și vanilina.** Se păstrează în ambalaje de polietilenă introduse în cutii metalice sau din carton presat.

b) **Esențele și aromele.** Se păstrează în vase din sticlă bine etanșate și sigilate.

c) **Afinătorii.** Bicarbonatul de sodiu, bicarbonatul de amoniu, azotatul de amoniu, sulfatul de amoniu, superfosfatul, acidul ascorbic etc., se ambalează în cutii de carton, saci de hîrtie, cutii din poliesteri, cutii de tablă cositorită, saci de polietilenă, lăzi din lemn căptușite cu hîrtie și în borcane de sticlă închise etanș și se păstrează în încăperi uscate cu o umiditate relativă de max 75% și o temperatură de 20 °C.

d) **Cuișoarele, scorțișoara, piperul, enibaharul etc.** Se păstrează în saci de hîrtie, de iută, în lăzi sau butoaie din lemn, la o umiditate relativă de max 75% și o temperatură de 15—20 °C. Umiditatea produselor la ambalare și depozitare nu trebuie să depășească 12—14%.

e) **Macul, susanul și chimenul.** Se păstrează în saci de iută sau de hîrtie, în condiții similare.

21 — Germeii de grîu și Biovitul

Depozitarea și păstrarea produselor germeni de grîu și Biovit, se face în saci sau lăzi, așezate în stive pe grătare, care să permită o bună aerisire. Numărul sacilor suprapuși în stive va fi de max 10 saci în anotimpul rece, de max 6 saci în anotimpul cald și de max 7 saci cînd depozitarea nu depășește 20 zile.

În anotimpul cald se impune o restituire o dată la 15 zile, iar în anotimpul rece o dată pe lună.

În cazul unei depozitări mai îndelungate, stivele se vor supraveghea permanent în așa fel încît să nu se producă eventuale supraîncălziri sau autoîncălziri.

În condițiile arătate, făina de germeni din grîu trebuie să-și păstreze calitățile fizico-chimice timp de minimum 60 zile de la data fabricației.

22 — Varza

Se depozitează în butoaie din lemn sau material plastic, la temperatura de max 25 °C.

PREGĂTIREA MATERIILOR PRIME ȘI AUXILIARE

1 — Pregătirea făinii

Înainte de a fi folosită în procesul de prelucrare a produselor de patiserie, făina se cerne și, dacă este cazul, se încălzește.

a) **Cernerea făinii.** Se face cu dublu scop :

— prin cernere se elimină eventualele corpuri străine ce au pătruns în făină după măcinare, în timpul ambalării, transportului sau păstrării ;

— tot prin cernere se urmărește o uniformizare a întregii cantități de făină și o aerisire. Prin aerisire, făina se oxigenează și se oxidează, producându-se o maturizare.

b) **Încălzirea făinii.** În perioadele reci, când depozitele nu sînt încălzite, făina după cernere sau înainte de cernere, se încălzește. Încălzirea se poate face fie prin instalații speciale sau prin aducerea sacilor cu făină în încăperile de lucru încălzite, cu 20—24 ore înainte de folosire în procesul de producție.

Înainte de folosire, făina este bine să aibă o temperatură de 25—28 °C. Dacă, la folosire, făina are o temperatură mai joasă de 25 °C, se influențează negativ desfășurarea procesului tehnologic de pregătire a produselor de patiserie, iar produsele obținute sînt de calitate necorespunzătoare, tari, nedezvoltate, cu volum redus, mai puțin crocante și insuficient de afîinate.

Pentru produsele de specialități și patiserie se folosește făina albă, rare ori făina semialbă sau integrală.

Unitățile de morărit fabrică în prezent următoarele tipuri de făină :

Sortimentul	Tipul	Umiditatea % max	Cenușă ra- portată la subst. uscată % max	Cantitatea de gluten umed % min.	Indice glu- tenic min
Făină neagră	1350	14,5	1,350	24	25
Făină semialbă	950	14,5	0,950	27	25
Făină albă	600	14,5	0,600	26	29
Făină albă	550	14,5	0,550	26	35

2 — Pregătirea apei

La produsele la care se folosește apă, se cere ca aceasta să aibă o temperatură care să nu depășească 30—40 °C, în funcție de compoziția produsului. În vederea obținerii unor produse afinate și cu volum mare, apa se încălzește numai cu 15—20 minute înaintea folosirii ei. Nu este recomandat să se încălzească apa cu mai mult timp înainte sau să se fiarbă și apoi să se răcească în vederea obținerii temperaturii dorite, întrucât în acest fel își pierde o parte din oxigen.

3 — Prepararea soluției de sare

La majoritatea produselor de patiserie se folosește sarea fină și extrafină. Înainte de folosire se cerne, în vederea eliminării eventualelor corpuri străine și a eliminării eventualelor conglomerate ce s-au format în timpul depozitării.

La produsele a căror rețetă prevede apă, sarea se dizolvă în prealabil.

4 — Prepararea grăsimilor

Înainte de folosire, grăsimile se strecoară și se încălzesc la temperatura cerută de produsul care se prepară.

— Uleiul se încălzește și se dozează.

— Untul, untura, margarina și plantolul se aduc la punctul de alunecare sau se încălzesc la o temperatură mai ridicată, în funcție de produsul care se prepară.

5 — Prepararea ouălelor

a) Se folosesc exclusiv *ouă de găină* proaspete, fiind categoric interzisă utilizarea ouălelor de rață, care mai pot fi, în mod natural contaminate cu germeni capabili să producă toxinfecții.

La selecționare se înlătură și ouăle ciocnite sau scurse.

Se introduc ouăle într-un bazin cu soluție alcalină de 0,5% carbonat de sodiu la temperatura de 35—45 °C.

După înmuiere, triere și spălare, ouăle se trec într-o soluție de clorură de var de 2%, timp de 5 min apoi se clătesc cu apă de la robinet; ouăle suspecte, cu miros străin, cu albușul lichefiat sau amestecat cu gălbenușul, se pun într-un vas separat și nu vor fi folosite în fabricație.

În cazul în care în șarja de 5—10 ouă a scăpat o mică cantitate din oul suspect, se aruncă întreaga șarjă, cunoscând că o cantitate cît de mică de ou necorespunzător împurifică întreaga șarjă. Înainte de folosire, ouăle se bat la un bătător special și se transformă într-un melanj uniform.

b) *Melanjul de ouă congelat* se aduce în camera de lucru, în vederea aducerii acestuia la temperatura camerei, după care se omogenizează la un bătător și se poate folosi la prepararea produselor.

Melanjul de ou lichid pasteurizat și congelat care a corespuns normelor microbiologice, poate fi folosit în cel mult 1 oră de la decongelare, pentru pregătirea produselor care nu suferă un tratament termic, cum ar fi crema, maioneza sau înghețata.

Melanjul de ou lichid sau praful de ouă care conține la 1 g produs maximum 200 000 microorganisme aerobe și max 10 bacterii coliforme, pot fi folosite la prepararea unor produse numai dacă acestea suferă un tratament termic de minimum 15 min la 80 °C.

Imediat după decongelare, produsele trebuie să aibă proprietățile organoleptice (gust și miros), chimice și microbiologice indicate în norma internă (vezi capitolul — Calitatea materiilor prime).

c) **Pulberea de ouă**, după dozare, se amestecă cu laptele prevăzut în rețetă sau cu apa necesară. Se amestecă apoi cu un malaxor sau bătător pînă cînd se obține o pastă uniformă.

Atît melanjul, cît și praful de ouă se va folosi imediat după preparare; nu se va lăsa de la un schimb la altul sau de pe o zi pe alta.

6 — Pregătirea drojdiei

a) **Drojdia comprimată**. Se sfărîmă în bucăți mici și se amestecă cu apa sau cu laptele prevăzut în rețetă, înainte de folosire cu 5—25 min în proporție de 1 : 3.

În amestecul de drojdie cu apă sau lapte se mai poate adăuga și 2—5% făină și 1—3% zahăr. Temperatura suspensiei trebuie să fie de 25—28 °C.

b) **Drojdia uscată**. Se amestecă în prealabil cu laptele sau apa prevăzută în rețetă în proporție de 1 : 5 și se lasă la fermentat 40—50 minute la temperatura de 27—28 °C.

c) **Prospătura din făină neagră**. Prospătura se prepară din 8 kg făină, 4 l apă și 0,1 kg drojdie comprimată. Se frămîntă 7—8 min. și se lasă la fermentat timp de 300 min la temperatura de 26—29 °C. Aciditatea finală este de 8—9 grade de aciditate.

d) **Prepararea prospăturii din făină semialbă**. Prospătura din făină semialbă se prepară din 10 kg făină, 4 l apă și 0,2 kg drojdie comprimată. Se frămîntă timp de 8—9 min și se lasă la fermentat timp de 300—360 min la temperatura de 27—29 °C. Aciditatea finală este de 8—9 grade.

e) **Prepararea prospăturii din făină albă**. Prospătura din făină albă se prepară din 8 kg făină, 4 l apă și 0,3 kg drojdie comprimată. Se frămîntă timp de 8—9 min și se lasă la fermentat timp de 320—360 min la temperatura de 29—30 °C. Aciditatea este de 2,5—3,5 grade.

f) **Prepararea drojdiei naturale**. Maiaua naturală se prepară din făină și apă.

Procesul tehnologic de preparare a maiei naturale se desfășoară în două faze.

Faza I: se prepară din 2 kg maia veche, 1,6 l apă și 1,5 kg făină. Se frământă la un malaxor mic de laborator cu două viteze : la început se frământă cu viteza I timp de 10 min și apoi cu viteza a II-a încă 5 min.

Se mai adaugă încă 1,5 kg făină și se mai frământă cu viteza I timp de 15 min și se lasă la fermentat timp de 3 ore, la temperatura de 20—22 °C.

Faza a II-a: maia veche din faza I 4 kg, făină 3 kg și apă 3,2 l se frământă cu viteza I a malaxorului tip laborator timp de 5 min și apoi cu viteza a II-a încă 5 min. După 10 min se adaugă 3 kg făină și se frământă cu viteza I, 5—10 min. Se lasă la fermentat 48 ore. Aciditatea după 24 ore este de 8—9 grade, după 48 ore de 10—11 grade.

7 — Pregătirea laptelui

a) **Laptele proaspăt.** Se strêcoară și se încălzește la temperatura de 30—34 °C, sau o temperatură mai joasă, în funcție de temperatura cerută de procesul de preparare a produsului respectiv.

b) **Laptele pulbere.** Se amestecă cu apa prevăzută în rețetă la temperatura de 30—40 °C în proporție de 1 : 8.

Transformarea laptelui praf în lapte lichid se face numai pe măsura necesarului unui schimb, folosindu-se vase emailate, de aluminiu sau inox. Laptele rehidratat, provenit din lapte praf, se păstrează în bidoane curate, dezinfectate, la temperatura de 4—8 °C pe o perioadă de max 12 ore.

8 — Pregătirea smântinii

Înainte de folosire, smântina se omogenizează și se aduce treptat la temperatura de 28—32 °C.

9 — Prepararea zahărului, glucozei și mierii

a) **Zahărul tos.** Se dizolvă în apă sau lapte și se încălzește la temperatura de 30—34 °C.

Atunci când este cazul, zahărul tos se macină și se cerne.

b) **Glucoza.** Se încălzește la temperatura de 25—30 °C sau se amestecă cu restul materiilor auxiliare.

c) **Mierea.** Se amestecă în prealabil cu apa sau cu laptele, împreună și cu alte lichide din rețetă și se încălzesc la temperatura de 30—34 °C.

Prepararea zahărului invertit:

Zahărul invertit se obține prin fierberea într-un vas cositorit, sau de inox : 100 kg zahăr împreună cu 45 l apă și 0,250 kg acid citric.

Se pune zahărul în vasul respectiv și se adaugă treptat apa în timp ce se amestecă. Se fierbe cu flacăra mai mică la început și spre sfârșit. Fierberea are loc timp de 30—45 min ; se spumuește.

După fierbere, zahărul invertit trebuie să aibă 1,35—1,38 greutate specifică la temperatura de 15 °C.

Zahărul invertit, preparat astfel cum s-a arătat, are următoarele caracteristici : 35—38° Baumé, 3—4 grade de aciditate, 28,8—34,5 % umiditate și conținutul în zahăr invertit 50 %.

10 — Pregătirea stafidelor

Stafidele se amestecă, în vederea dezlipirii între ele și eliminarea codițelor. Dacă este indicat în rețetă, se pot fierbe într-un sirop de zahăr și apoi se usucă.

Siropul de zahăr se prepară din 1 l apă la 1 kg zahăr tos și se fierbe 45—60 min.

11 — Pregătirea rahatului

Rahatul se taie în bucăți mici, conform cerințelor procesului tehnologic, și se amestecă cu făină și zahăr, sau numai cu zahăr farin.

12 — Pregătirea pulberei de cacao

Pulberea de cacao se uniformizează și se cerne.

13 — Pregătirea fructelor confiate

Fructele confiate uscate în plăci se taie în cuburi cu latura de 1 cm.

Fructele confiate uscate tăiate în bucăți și presate pentru conservare, se desprind, se aerisesc și se amestecă cu zahăr farin.

Fructele confiate conservate în sirop se scurg de sirop și se desprind eventualele conglomerate, se întind pe site metalice cu plasă din sîrmă inox, în vederea zvîntării lor.

14 — Pregătirea hidrolului, zahărului invertit și a siropului de zahăr

Înainte de folosire, se omogenizează și se încălzesc la 28—32 °C.

15 — Marmelada, gemul, pasta de fructe și dulceturile

Se amestecă pînă la omogenizare și se aduc la temperatura de 28—32 °C.

16 — Dovleacul

Se spală, se curăță de coajă, se taie în bucăți sau se rade în tăiței și se așază în tăvi. Înainte de folosire, se amestecă cu zahăr și scorțișoară.

Dovleacul copt se pregătește astfel : se spală, se curăță de coajă și se rade sub formă de tăiței. Se așază în tavă și se coace la temperatura de 150—180 °C pînă se obține o pastă legată. Înainte de folosire, se amestecă cu zahăr și scorțișoară.

17 — Varza

Se scurge de zeamă, se spală în apă caldă, se zvîntă și se taie în fișii subțiri. Înainte de folosire, se prăjește (călește) în grăsime.

18 — Mărarul

Se spală, se curăță de părțile de tulpină mai groase și se mărunțește.

19 — Cartofii

Se spală, se curăță de coajă, se fierb și se transformă în pastă. Pasta se amestecă cu sare, lapte, grăsimi etc. conform rețetelor de fabricație.

20 — Macul, chimenul și susanul

Macul se separă de impurități. Dacă este cazul se spală și se usucă. Dacă rețeta o impune, macul se macină, se fierbe și se amestecă cu zahăr.

Chimenul se fierbe și se face o infuzie.

Susanul se opărește, decojește, se macină și se amestecă cu zahăr.

21 — Pregătirea merelor

— Merele proaspete se spală, se zvîntă, se curăță de coajă, apoi se rad. Înainte de folosire, se amestecă cu zahărul și esențele necesare.

— Merele rase se aduc la concentrația în zahăr în funcție de produsul la care se folosesc.

22 — Pregătirea materiilor auxiliare

a) Vanilia și vanilina se dizolvă în lapte sau apă.

b) Esențele se amestecă de asemenea cu laptele sau apa.

c) Cuișoarele, scorțișoara sau piperul se macină pînă la finețea cerută de rețetă.

d) Aromele se amestecă cu apa sau laptele prevăzut în rețetă.

e) Afînătorii prevăzuți în rețetă se dizolvă (amestecă) în apă, alcool sau lapte.

f) Extractul de malț se aduce la temperatura camerei și se amestecă cu apa sau laptele prevăzut în rețetă.

23 — Prepararea produsului biovit

Produsul biovit se obține din germeni de grâu proaspăt separați de la măcinarea grâului ; se supun unui tratament termic și se macină sub formă de făină.

Germenii de grâu separați, în aceeași zi, se supun unei operații de uscare la temperatura de 130 °C, timp de cca 210 min. După prăjire, întreaga masă de produs se răcește pînă la temperatura mediului ambiant, după care se macină la o moară cu ciocane sau cu ajutorul unui valț cu tăvălugi netezi. Cernerea se realizează printr-un set de trei site așezate astfel : sita nr. 54 și apoi sitele VII și VIII. Refuzul sitei 54, fiind tărița, se depozitează separat. Refuzul sitei VII și VIII se întorc la aparatul de măcinare. Cernutul sitei VIII este produsul biovit — făină de germeni de grâu.

Făina de germeni de grâu se ambalează în pungi de material plastic și în pungi metalizate, ambalate în cutii de carton.

Produsul finit biovitul, pregătit după procesul tehnologic descris trebuie să aibă următoarele proprietăți fizico-chimice :

— umiditatea max 6%, proteine max 25%, grăsimi min 10%, celuloză max 25%, substanțe minerale max 5%, indice de peroxid max 10 mE/kg.

— finețea, reziduu sita de mătase nr. 38, x x x max 1%, trece prin sita de mătase nr. 8, x x x min 99%, trece prin sita de mătase nr. 10, x x x min 20%.

Produsul se ambalează în pungi de polietilenă de 5 kg pentru consumuri colective și în pungi metalizate prevăzute cu pungi interioare de celofan în greutate de 100 g pentru consum casnic și individual. Pungile de polietilenă se ambalează în saci de 50 kg ; pungile metalizate se ambalează în cutii de mucava cu un conținut net de 5 kg.

24 — Prepararea germenilor de grâu

Germenii de grâu se usucă în tăvi la temperatura de 60—90 °C. Pentru a se obține o uscare cît mai uniformă, stratul de germeni trebuie să nu aibă o grosime mai mare de 4—6 mm. În timpul uscării

este necesar să se amestece mereu pentru a se evita o supracăldură a părților expuse la căldură. Uscarea se consideră terminată când germenii au ajuns la umiditatea de 4—6%, raportat la substanță uscată, și au o culoare galben închis spre maron deschis.

După uscare, germenii se răcesc prin amestecare continuă, pînă ajung la temperatura mediului ambiant, după care se pot folosi la prepararea produselor.

Trebuie evitată depozitarea și păstrarea germenilor imediat după scoaterea din uscător într-un strat gros în lăzi sau saci, deoarece se prezintă pericolul de autoîncingere pînă la carbonizare în 6—24 ore. Depozitarea și păstrarea germenilor uscați, pînă la folosire, se va face în cutii de carton, saci de hîrtie sau iută, numai după ce au ajuns la temperatura mediului ambiant.

25 — Prepararea făinii din germeni de grîu

Germenii de grîu, după uscare și răcire, pot fi transformați în făină cu ajutorul unui valț sau a unei instalații de mori cu ciocane. Întrucît germenii de grîu conțin grăsimi, măcinarea lor se face anevoios. Pentru a obține o finețe mai mare, cele mai bune rezultate se obțin dacă germenii de grîu au o umiditate de max 4%. Pentru obținerea fineții dorite se va face o măcinare, urmată de o cernere și apoi se va relua operația de măcinare și recernere pînă la obținerea făinii de finețea dorită.

De precizat că sita ce se va folosi la moara cu ciocane trebuie să aibă orificiile de max 1—1,5 mm.

CALITATEA MATERILOR PRIME ȘI AUXILIARE FOLOSITE LA PREPARAREA PRODUSELOR DE PATISERIE

1 — Făina de grâu

Făina de grâu folosită în industria de patiserie, plăcintărie și produse dietetice trebuie să fie de calitate bună și foarte bună și cu maturizare de min 15 zile.

Făinurile fabricate de morile din țara noastră au următoarele proprietăți organoleptice și fizico-chimice :

a) Proprietăți organoleptice cerute

Para- metri	Tipul							
	480	550	600	780	950	1300	1350	Graham
Culoarea	albă cu nuanță gălbuie	albă cu nuanță gălbuie aspră la pipăit	albă cu nuanță gălbuie fină la pipăit	alb-gălbui cu nuanță slab cenușie și urme vizibile de tăriță	albă-gălbui cu nuanță cenușie și urme de tăriță	cenușie-deschis cu nuanță alb-gălbui având particule tăriță	cenușiu-deschis cu nuanță alb gălbui cu particule tăriță	roșcat cu nuanță alb, având în amestec coji și particule vizibile de endosperm
Miros	plăcut, specific făinii sănătoase, fără miros de mucegai, de încins sau alt miros străin							
Gust	normal, puțin dulceag, nici amar, nici acru, fără scrișnet la mestecare datorită impurităților minerale : pământ, nisip, etc.							
Infestare	Nu se admite prezența insectelor sau acarienilor, în nici un stadiu de dezvoltare.							

b) Proprietăți fizico-chimice cerute

Parametri	Tipul							
	480	550	600	780	950	1300	1350	Graham
Umiditatea în % maximum	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5	15
Aciditatea grade % maximum	2,2	2,2	2,2	3,0	3,0	4,0	4,0	4
Conținut de gluten umed % minimum	26	26	26	25	25	24	24	21
Indice glutenic % minimum	40	35	30	27	25	25	25	—
Conținut de cenușă raportat la subst. uscată % maximum	0,480	0,550	0,600	0,780	0,950	1,300	1,350	2,20
Finețea : — reziduuri pe sita de mătase nr. 8, xxx, % maximum	8	8	2	—	—	—	—	Reziduuri pe sita nr. 12 metali- că min 10 %
— trece prin sita de mătase nr. 8 xxx, % minimum	70	70	70	65	65	60	60	15
— reziduuri pe sita de sirmă nr. 05 STAS 1077/67 % max	—	—	—	—	—	2	2	—
Fier : — sub formă de pulbere mg/kg maxi- mum	3	3	3	3	3	3	3	3

Pentru produsele de specialități, plăcintărie și unele produse de patiserie se folosește făina tip 480.

Pentru produsele din aluat fermentat se folosește în majoritatea produselor făina tip 600. Pentru unele produse preparate din aluat fraged se folosește făina tip 550 și 480.

Pentru fursecuri se folosește făina tip 600, 550 și 480.

2 — Drojdia

a) **Drojdia comprimată proaspătă.** Pentru prepararea produselor făinoase, trebuie să corespundă următoarelor proprietăți organoleptice :

— *Aspect* — masă compactă, cu suprafața netedă.

— *Consistență* — densă, nelipicioasă, să se rupă ușor în așchii.

— *Culoare* — cenușiu-deschisă cu nuanță gălbuie uniformă în masă ; se admite la suprafață un strat de max 1 mm grosime cu nuanță mai închisă. Poate avea la suprafață un strat subțire de miceliu alb.

— *Gust* — caracteristic drojdiei proaspete, fără gust amar, rînced sau alt gust străin.

— *Miros* — caracteristic de drojdie proaspătă, fără miros de mușgai, de putrefacție sau alt miros străin.

Proprietățile fizice, chimice și biologice cerute :

Umiditatea maximă 76 %, durata de creștere a aluatului cu 7 cm înălțime la 90 min maximum, să nu conțină făină, amidon sau alte corpuri străine.

b) **Drojdia uscată.** Drojdia uscată trebuie să aibă următoarele proprietăți organoleptice, fizice, chimice și biologice :

Proprietăți organoleptice :

— *Aspect* — masă uscată, granulată cu diametrul de max 2 mm, fără aglomerări.

— *Culoare* — galben-cafenie.

— *Gust* — caracteristic produsului, fără gust străin amar sau rînced.

— *Miros* — caracteristic, fără miros de mucegai sau alt miros străin.

Proprietăți fizice, chimice și biologice :

Umiditatea max 9%, fără corpuri străine cu durata de creștere a aluatului pînă la 7 cm înălțime în maximum 90 min.

c) **Prospătura.** Prospătura este de calitate bună dacă are o porozitate dezvoltată și o aciditate de 8—9 grade de aciditate pentru prospătura preparată din făină neagră și semialbă și 2,5—3,5 grade de aciditate pentru aceea preparată din făină albă.

d) **Drojdia naturală.** Drojdia naturală se consideră de calitate bună dacă după 24 ore are o aciditate de 8—9 grade și după 48 ore de 10—11 grade.

3 — Sarea

Sarea comestibilă (clorura de sodiu) are următoarele proprietăți organoleptice.

Proprietăți organoleptice cerute :

— *Gust* — sărat, fără gust străin.

— *Miros* — fără miros.

— *Culoare* — albă uniformă pentru tipul extrafină și fină și albă cu nuanță cenușie pentru tipul sare mărunță.

— *Corpuri străine* — nu se admit.

— *Granulație* — sarea extrafină 0,1—0,5 mm, sarea fină 0,3—1 mm, sarea mărunță pînă la 2 mm.

4 — Melanjul de ouă

Melanjul de ouă folosit în industria de patiserie trebuie să aibă următoarele proprietăți organoleptice, fizico-chimice și microbiologice.

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Caracteristici	Melanj lichid pasteurizat și congelat	Gălbenuș lichid pasteurizat și congelat	Albuș lichid pasteurizat și congelat
Aspect	Suprafața netedă, prezentînd o ridicătură la centru caracteristică congelării.	Suprafață netedă ; prezintă o ridicătură la centru caracteristică congelării.	Suprafață netedă ; prezintă o ridicătură la centru caracteristică congelării.
Consistență	tare	tare	tare
Miros și gust	Caracteristic ouă-lor proaspete, fără miros și gust străin.	Caracteristic ouă-lor proaspete, fără miros și gust străin.	Caracteristic ouă-lor proaspete, fără miros și gust străin.
Culoare	Galben-deschis, galben-portocaliu.	Galben la galben-portocaliu.	Alb-gălbui.

Prin batere melanjul și albușul lichid spumează.

b) *Proprietăți fizico-chimice cerute :*

Umiditatea % max.	76	56	90
Grăsime % min	9,5	2,4	max 0,4
pH	6,5—7	5,0—7	5—6
Înălțimea de supunere	—	—	minim 120 mm

Echivalentul unui ou în produse lichide pasteurizate și congelate corespunde următoarelor valori :

1 ou = 43,4 g lichid integral sau cu cca 15,7 g. gălbenuș lichid și 27,7 albuș lichid.

Gălbenușul și albușul lichid pasteurizat și congelat corespund normelor microbiologice din tabelul de mai sus ; pot fi folosite în cel mult 1 oră de la decongelare și pentru pregătirea de produse care se consumă fără un prealabil tratament termic (maioneză, creme, înghețată etc.).

Produsele din ou lichid care conțin la 1 g produs maximum 200 000 microorganisme aerobe și maximum 10 bacterii coliforme pot fi date în folosință numai pentru produse care suferă un tratament termic de minimum 15 min la 80 °C, având indicate vizibil pe eticheta ambalajului mențiunea „Se folosește la prepararea produselor care suferă un tratament termic de minimum 15 min la 80 °C”.

Produsele pasteurizate și congelate, ouăle lichide integrale, albușul lichid și gălbenușul lichid, imediat după decongelare, trebuie să aibă aceleași proprietăți organoleptice (gust și miros), chimice și microbiologice arătate mai sus.

Proprietățile organoleptice fizico-chimice și microbiologice ale ouălor praf:

a) Proprietăți organoleptice cerute :

Caracteristici	Praf de ou integral	Praf de gălbenuș	Praf de albuș
Aspect	Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, fără particule arse și fără corpuri străine.	Pulbere fină omogenă, fără aglomerări stabile, fără particule arse și fără corpuri străine.	Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, fără particule arse și fără corpuri străine.
Miros și gust	Caracteristic de ouă pasteurizate, plăcut, fără miros și gust străin.	Caracteristic de ouă pasteurizate, plăcut, fără miros și gust străin.	Caracteristic de ouă pasteurizate, plăcut, fără miros și gust străin.

b) Proprietăți fizico-chimice cerute :

Grăsimi min %	38	58	max 0,4
Umiditate max %	5,0	4,0	8,0
Acizi grași liberi în grăsimi, exprimat în acid oleic max %	4,0	4,0	—
pH	8,0—9,5	6—7,5	5—7
Înălțimea spumei fără zahăr min	—	—	125 mm
Solubilitatea min %	70	70	70

Echivalentul unui ou în produse pulverulente este de 1 ou proaspăt egal cu 10,80 g praf de ou integral sau 7,50 g praf de gălbenuș și 3,30 g praf de albuș.

Praful de ou integral, de albuș sau gălbenuș, care conține la 1 g produs max 200 000 microorganisme aerobe și max 10 bacterii coliforme, poate fi dat în consum numai pentru fabricarea de produse care înainte de a fi consumate suferă un tratament termic de minimum 15 min la 18 °C, urmînd ca pe eticheta ambalajelor să fie specificată vizibil această condiție.

5 — Uleiul rafinat de floarea-soarelui

Acest produs se livrează în două tipuri : A și B.

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Aspect — la temperatura de 60 °C, limpede, fără suspensii și fără sediment.

Culoare — galbenă.

Miros și gust — plăcut, fără miros și gust străin.

b) *Proprietăți fizico-chimice cerute :*

— *Aciditatea liberă* exprimată în acid oleic max 0,1 % pentru tipul A și 0,35 % pentru tipul B ;

— *Culoarea de iod* mg I/100 cm³ max 5, respectiv 9 ;

— *Apă și substanțe volatile* max 0,06 %, respectiv 0,13 % ;

— *Impurități insolubile în eter etilic* — max 0,05 % pentru ambele tipuri ;

— *Săpun* — max 1 % pentru ambele tipuri ;

— *Indice de iod* g I/100 g 119—135 pentru ambele tipuri ;

— *Indice de saponificare* mg KOH/g 184—198 pentru ambele tipuri ;

— *Indice de peroxid* mg/kg max 12 pentru ambele tipuri ;

— *Plumb* mg/kg max 0,1 pentru ambele tipuri ;

— *Cupru* mg/kg max 0,4 pentru ambele tipuri ;

— *Zinc* mg/kg max 5 pentru ambele tipuri.

6 — Uleiul rafinat de soia

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Aspect — la 60 °C limpede, fără suspensii și fără sediment ;

Culoare — galbenă pînă la galben-roșcată ;

Miros și gust — caracteristic, fără miros și gust străin.

b) *Proprietăți fizico-chimice cerute :*

— *Aciditatea liberă* exprimată în acid oleic 0,15% pentru tipul A și 0,40% pentru tipul B ;

— *Culoarea de iod* mg I/100 cm³ max 18% pentru ambele tipuri ;

— *Apă și substanțe volatile* max 0,06% pentru tipul A și 0,15% pentru tipul B ;

— *Impurități insolubile în eter etilic* max 0,05% pentru ambele tipuri ;

— *Săpun* 0,05% max pentru tipul A și 0,07% pentru tipul B.

— *Substanțe organice nesaponificabile* max 1,2% pentru ambele tipuri ;

— *Indicele de iod* g I/100 g 114—140 pentru ambele tipuri ;

— *Indicele de saponificare* mg KOH/g 186—196 pentru ambele tipuri ;

— *Indicele de peroxid*, miliechivalenți/kg max 12 pentru ambele tipuri.

7 — Margarina vegetală

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Consistența la 15 °C, onctuoasă, omogenă, plastică, compactă.

Suprafața de tăiere, lucioasă și cu aspect uniform.

Culoarea, albă sau gălbuie, uniformă în toată masa ; se admite o închidere la culoare la suprafață la o adîncime de 1—2 mm în timp de vară și de 0,5—1 mm în timp de iarnă. Nu se admit pete datorită mucegaiului sau altor microorganisme.

Mirosul și gustul, plăcut, aromat. Nu se admite gust amar, rînced de seu sau orice alt gust sau miros străin. Margarina cu lapte va avea o aromă asemănătoare untului.

b) Proprietăți fizico-chimice cerute :

Conținutul de grăsimi — min 82,5%.

Apă sau lapte — max 16,5%.

Vitamina A 2 500 U.I./kg, vitamina D₂ 2 500 U.I./kg.

Punct de topire prin alunecare — 31—35 °C.

Aciditatea în grade la margarina cu lapte — maximum 3 ; la margarina fără lapte 1,3.

Amidon — 0,2—0,3%.

c) Caracteristici microbiologice :

Germeni patogeni — absenți.

Bacterii coliforme — absente.

Mucegai — max 2 000 la 1 g produs.

Drojii — max 2 000 la 1 g produs.

8 — Uleiul dietetic din germeni de porumb

a) Proprietăți organoleptice cerute :

Aspect la 60 °C : lichid limpede, fără sediment și suspensii.

Culoarea — galben până la galben-roșcat.

Mirós și gust — slab specific, fără gust sau miros străin amar au rînced.

b) Proprietăți fizico-chimice cerute :

Aciditatea liberă, exprimată în acid oleic max 0,3%.

Conținutul de apă și substanțe volatile max 0,15%.

Culoarea de iod — max 10.

Substanțe nesaponificabile — max 2%.

Indicele de iod — 111—131.

Indicele de saponificare — 188—198.

Indicele de săpun — max 0,07%.

9 — Lecitina

Lecitina se livrează în 3 tipuri : tipul F, G și S.

a) Proprietăți organoleptice cerute pentru toate tipurile :

Aspectul — omogen-vîscos.

Culoarea — brun-roșcată.

Gustul și mirosul — plăcut, specific uleiului din care provine, fără gust amar sau acru.

b) *Proprietăți fizico-chimice cerute :*

Conținut de fosfatide — min 55,5% pentru tipul F și G și 60,5% pentru tipul S.

Conținut de apă — max 2% pentru tipul F și G și 1,5% pentru tipul S.

Conținut de ulei — max 40% pentru tipul F și G și 37% pentru S.

Impurități insolubile în benzen — max 2,5% pentru tipul F și G și 1% pentru tipul S.

Aciditatea liberă exprimată în acid oleic — max 20% pentru toate tipurile.

10 — Emulgatori alimentari

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Aspect — masă compactă omogenă.

Culoare — alb, alb-gălbui sau alb-cenușiu, fără pete sau straturi de diferite culori.

Miros și gust — fără gust și miros; se admite un gust ușor dulce.

b) *Proprietăți fizico-chimice cerute :*

Conținut de monogliceride — min 33%.

Aciditate liberă, exprimată în acid oleic — max 5%.

Punctul de topire prin alunecare — max 47 °C.

Conținutul în arsen mg/kg — max 3.

Conținutul în plumb mg/kg — max 10.

Conținutul în metale grele în totalitate mg/kg — max 40.

11 — Uleiul vegetal solidificat (Plantol)

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Aspect în stare solidă — masă onctuoasă și omogenă. În stare topită — limpede, fără suspensii și fără sedimente.

Culoarea — în stare solidă albă-gălbuie, fără pete sau straturi diferite colorate; în stare topită — slab gălbuie până la galben deschis.

Miros și gust — plăcut, fără mirosul și gustul specific hidrogenării, să nu fie amar sau rînced.

b) *Proprietăți fizico-chimice cerute :*

Punct de topire prin alunecare — 32—35 °C iarna (1.XI+1.III) și 36—40 °C vara (1.III+30.X).

Aciditatea liberă, exprimată în acid oleic — max 0,4%.

Conținutul de apă — max 0,15%.

Substanțe organice nesaponificabile — max 1%.

Indicele de săpun — max 0,05%.

Impurități insolubile în eter etilic — max 1,05%.

12 — Margarina cu untură

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Consistența la 15 °C — masă onctuoasă, omogenă, plastică, compactă.

Suprafața de tăiere — lucioasă cu aspect uscat.

Culoarea — albă uniformă în toată masa; se admite o închidere a culorii la suprafața la o adîncime în timp de vară de 1—2 mm, iar în timp de iarnă de 1 mm.

Mirosul și gustul — plăcut; nu se admite gust amar, rînced sau orice alt gust și miros străin.

b) *Proprietăți fizico-chimice cerute :*

Conținutul în grăsime — min 82,5%.

Conținutul de apă — max 16,5%.

Punctul de topire prin alunecare — 34—38 °C.

Aciditatea — max 3 grade de aciditate.

c) *Caracteristici microbiologice :*

Germeii patogeni — nu se admit.

Bacterii coliforme — nu se admit.

Mucegai — max 2 000 pe 1 g produs.

13 — Untul de vacă

Untul de vacă se livrează în 3 calități : calitatea superioară, calitatea I și a II-a.

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Culoare — de la alb-gălbui pînă la galben-pal.

Aspect — uniform în toată masa, cu luciu specific sau mat, fără corpuri străine, în secțiune fără picături de apă vizibile și fără goluri de aer.

Consistența la temperatura de 10—13 °C — masă compactă, onctuoasă, omogenă în secțiune.

Miros și gust — plăcut, aromat, caracteristic untului proaspăt de vacă, fără miros de mucegai, rînced, acru sau alt miros străin.

b) *Proprietăți fizico-chimice cerute :*

Conținutul de grăsimi — 80% pentru calitatea superioară și 78% pentru calitatea I și a II-a.

Conținutul de substanță uscată fără grăsimi — max 1,2% pentru calitatea superioară și 1,5% pentru calitatea I și a II-a.

Conținutul de apă — 18,8% pentru calitatea superioară și 20,5% pentru calitatea I și a II-a.

Reacția de control pentru pasteurizarea smîntîinii — pozitivă pentru cele trei calități.

Aciditatea — max 2 grade pentru calitatea superioară, 2,8 pentru calitatea I și 3,5 pentru calitatea a II-a.

Reacția Kneis-Ryks, gradul de prospețime, negativă pentru cele trei calități.

c) *Caracteristici microbiologice tolerate sau netolerate :*

Germeni patogeni și bacterii coliforme — nu se admit.

Mucegaiuri — la 1 g produs max 1 000 pentru calitatea superioară, 2 000 pentru calitatea I și 5 000 pentru calitatea a II-a.

Drojdii — la 1 g produs max 5 000 pentru calitatea superioară, 10 000 pentru calitatea I și 20 000 pentru calitatea a II-a.

14 — Untura de porc

Untura de porc se livrează în trei calități : calitatea superioară, calitatea I și calitatea a II-a.

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Aspect la 20 °C : masă alifioasă omogenă pentru cele trei calități ; pentru calitatea I și a II-a se admite și o masă fin granulată.

Aspect în stare topită : transparent, fără impurități pentru calitatea superioară și I și o ușoară opalescență pentru calitatea a II-a.

Culoarea la 20 °C : albă imaculată pentru toate calitățile ; se admite o culoare alb-gălbuie pentru calitatea I și gălbuie pentru calitatea a II-a.

Miros și gust : caracteristic de untură proaspătă de porc, fără miros sau gust particular pentru cele trei calități ; se admite un slab miros și gust de prăjit la calitatea I și miros și gust de prăjit la calitatea a II-a.

b) *Proprietăți fizico-chimice cerute :*

Indicele de refracție la 10 °C : 48—51 grade refractometrice pentru cele trei calități.

Aciditatea liberă exprimată în acid oleic — max 0,35% pentru calitatea superioară, 0,5% pentru calitatea I și 1,0% pentru calitatea a II-a.

Substanțe insolubile în eter etilic — nu se admit pentru calitatea superioară ; 0,1% max pentru calitatea I și max 0,5% pentru calitatea a II-a.

Conținutul de apă — max 0,2%, respectiv 0,3% și 0,5%.

Punctul de topire — 36—48 °C pentru toate calitățile.

Indicele de saponificare — 110—200 pentru toate calitățile.

Reacția Kreis-Ryks — negativă pentru toate calitățile.

15 — Marmelada

Marmelada se livrează în trei calități : calitatea extra, superioară și amestec.

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Caracteristici	Extra	Superioară	Amestec
Aspect :			
— în suprafață	— nezaharisită, netedă sau ușor ondulată, ușor umedă fără să siropeze.		
— în masă	— omogenă, fără nisip sau alte impurități ; nu se admite aspect de fermentare, mușcălire sau infestare la suprafață sau în masă.		

Caracteristici	Extra	Superioară	Amestec
Culoare	— uniformă, caracteristică fructului component fiert cu zahăr.		— uniformă, corespunzătoare amestecului de fructe fierte cu zahăr.
Consistență	— gelificare slabă, elastică la palpare; se admite o ușoară deformare atunci cînd se răstoarnă din ambalaj pe o suprafață orizontală.		
Miros și gust	— plăcut	— dulce	— acrișor
	gust și aromă caracteristice fructului component.		— gust și aromă caracteristice amestecului de fructe componente.
	fără gust de caramelizat, fermentare, mucegăire sau alt gust și miros străin.		

b) Proprietăți fizico-chimice cerute :

Conținutul de substanță uscată — min 61 %.

Aciditatea exprimată în acid oleic 0,5—1,8 %.

Substanțe minerale — max 1 %.

Substanțe minerale insolubile în acid clorhidric 10% — max 0,05%.

Bioxid de sulf liber — max 0,005 %.

Cupru mg/kg — max 15.

Plumb și arsen — nu se admite.

Sorbat de potasiu — max 0,1 % și benzoat de sodiu — max 1,1 %.

16 — Gemuri

a) Proprietăți organoleptice cerute :

Aspect : de fructe, bucăți de fructe sau petale parțial destrămate în masă, ușor gelificat, fără să se separe siropul, fără semne de mucegai sau fermentare. Nu se admit corpuri străine, frunzulițe, codițe etc. ; se pot găsi 1 % simburi la gemul de vișine și cireșe și max 0,2 % la cel de prume. Coajă în gem nu se admite la gemul de mere și pere ; la gutui se admite și coajă.

Culoarea : corespunzătoare fructelor componente, care poate varia în funcție de fruct, de la brun-deschis la brun-închis.

Gustul și aroma : plăcut, caracteristic fructelor componente ; nu se admite gust și miros străin.

b) Proprietăți fizico-chimice cerute :

Substanțe solubile — min 61 %.

Bioxid de sulf total — max 0,0025 %.

Aciditatea totală exprimată în acid malic — max 0,5 %.

Substanțe minerale insolubile în acid clorhidric — max 0,1 %.

Cupru mg/kg — max 100.

Plumb mg/kg — max 1 și *arsen mg/kg* max 0,05.

c) Caracteristici microbiologice netolerate :

Nu se admite prezența germenilor patogeni.

17 — Dulcețuri

a) Proprietăți organoleptice cerute :

Aspect : fructe întregi sau părți de fructe nedestrămate, fără leziuni, răspândite aproape uniform în sirop ; se admite :

— 5 leziuni pe fruct la 20% din numărul fructelor pentru dulceața de caise și 2 leziuni pentru dulceață de cireșe.

— 2% simburii pentru dulceața de vișine, cireșe, față de masa fructelor din sirop.

— 15% din fructe cu aspect stafidit și 0,5% simburii de struguri, raportat la masa fructelor în sirop.

— 15% petale cu pete și răsucite.

Consistența fructelor sau petalelor : fructe sau petale cât mai nedestrămate, bine pătrunse cu sirop. Pentru dulceața de zmeură sau de mure se admite 25% max fructe destrămate, iar pentru rest 10%.

Culoarea fructelor sau petalelor : fructe sau petale de aceeași culoare în recipient, cât mai apropiată de cea naturală.

Aspectul siropului : lichid siropos, se admite particule de pulpă în suspensie și prezența simburilor din dulceață de zmeură, afine, mure și fragi. Nu se admite prezența corpurilor străine și impurităților naturale ca : frunze, paie, nisip etc.

Înălțimea stratului de sirop fără fructe : max 2 cm.

Consistența siropului : lichid siropos, negelificat și nezaharisit ; se admite o ușoară gelificare la dulceața de afine, agrișe, corcodușe, coacăze, căpșuni, gutui și zmeură.

Culoarea siropului : uniformă, apropiată de cea a fructului sau petalelor respective fierte, fără caramelizare ; la dulceața de nuci verzi se admite o nuanță pînă la galben-roșcat.

Miros și gust : dulce, plăcut, caracteristic fructelor, petalelor sau aromelor adăugate, fără gust și miros de caramelizat și gust străin.

b) Proprietăți fizice și chimice cerute :

Conținut de fructe sau părți de fructe în dulceață : 45—55 %.

Conținut de petale la dulceața din petale 23—28 %.

Substanțe solubile în sirop la 20 °C : min 68 grade refractometrice.

Aciditatea exprimată în acid malic — min 0,7 %.

Nu se admit impurități minerale insolubile.

Compuși de cupru mg/kg — max 10, compuși de staniu max 100 mg/kg ; compuși de plumb sau plumb nu se admit.

18 — Pastă de fructe

a) Proprietăți organoleptice cerute :

Aspect și consistență : omogenă, semifluidă, nezaharisită, nesiropată sau slab gelificată. Gust și miros plăcut, dulce acrișor cu aromă specifică fructului respectiv. Pentru pasta condimentată se admite o aromă de scorțișoară și cuișoare.

Culoarea : uniformă, corespunzătoare fructelor respective, cu o nuanță mai închisă.

Nu se admit corpuri străine.

b) Proprietăți fizice și chimice cerute :

Substanțe solubile — min 58 grade refractometrice.

Aciditatea exprimată în acid malic — 0,8—1,5 %.

Bioxid de sulf liber — max 0,005 %.

Substanțe minerale insolubile în acid clorhidric — max 0,10 %.

Staniu mg/kg — max 100 ; cupru mg/kg — max 10.

Plumb — nu se admite.

19 — Mere pentru plăcintă

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Aspect : mere divizate sub formă de tăiței.

Culoare : brun-deschis cu ușoară nuanță de roșu, dacă se folosesc mere cu coajă roșie.

Consistență : tăiței de mere bine fierți.

Gust și miros : plăcut, caracteristic, fără gust sau miros străin.

Nu se admit corpuri străine.

b) *Proprietăți fizice și chimice cerute :*

Substanță uscată — min 15 grade refractometrice la 20 °C.

Staniu mg/kg — max 100 și *cupru mg/kg* — max 5.

20 — Magiun de prune

Magiunul de prune se livrează în două calități: calitatea I și calitatea a II-a.

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Aspect : masă omogenă, fără resturi de simbur, de bucăți de pielițe vizibile sau corpuri străine. La calitatea a II-a se admit bucăți de pielițe vizibile.

Culoarea : caracteristică prunelor fierte; la calitatea a II-a se admite o nuanță mai închisă.

Gust și miros : plăcut, acrișor, cu gust și aromă de prune bine pronunțat, fără gust și miros străin și ars, afumat, de fermentare, de mușcăi sau amar. Se admite un gust și aromă mai puțin pronunțate și o ușoară caramelizare pentru calitatea a II-a.

Consistență : masă păstoasă uniformă, care se întinde ușor, cu ușoară siropare. Pentru calitatea a II-a se admite o consistență ușor zgrunțuroasă.

b) *Proprietăți fizice și chimice cerute :*

Substanță uscată 55—60 %.

Aciditatea exprimată în acid malic 0,6—3 %

Bioxid de sulf liber — max 0,01 %.

Benzoat de sodiu — max 0,1%.

Substanțe minerale insolubile în acid clorhidric 10% — max. 0,05%.

Cupru mg/kg produs max. 15.

Plumb și arsen nu se admit.

21 — Glucoză lichidă și solidă

Acest material se livrează în două calități : superioară și calitatea I.

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Aspect : lichid vâcos pentru glucoza lichidă și masă solidă pentru cea solidă.

Culoarea : să nu depășească colorația etalonului nr. 10 pentru calitatea superioară, nr. 25 pentru calitatea I și alb până la galben pentru cea solidă.

Miros și gust : fără miros, cu gust dulceag pentru superioară și calitatea I și dulce, slab amăruie pentru cea solidă.

Fără corpuri străine.

b) *Proprietăți fizice și chimice cerute :*

Umiditatea — max 18,5% pentru calitatea superioară și calitatea I și 20% pentru cea solidă.

Aciditatea — 2,0 grade pentru calitatea superioară, 2,5 și respectiv 3,0 grade pentru calitatea I și solidă.

Substanțe reducătoare exprimate în dextroză : 32—37% pentru calitatea superioară, 32—40% pentru calitatea I și min 60% pentru cea solidă.

Cupru mg/kg — max 12 pentru glucoza lichidă și solidă.

Plumb, arsen sau acizi minerali liberi — nu se admit.

22 — Hidrolul

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Aspect — lichid.

Culoare — galben până la brun.

Miros — specific de hidrol ; gust dulceag.

b) *Proprietăți fizice și chimice cerute :*

Conținut în substanță uscată — min 45%.

Conținut în substanțe reducătoare exprimat în dextroză raportat la substanță uscată — min 75%.

23 — Zahărul

Zahărul are următoarele proprietăți organoleptice și fizico-chimice :

a) *Proprietăți organoleptice :*

Tipul	Cristal	Bucăți	Pudră
Culoare	alb-lucios	alb-mat	alb-mat
Aspect	Cristale uscate, nelipicioase, fără aglomerări.	Bucăți curate fără pete	Făină fină, uscată, nelipicioasă.
Corpuri străine	Lipsă : se admite max 3 mg impurități minerale la 1 kg produs ; dimensiunea cea mai mare a particulelor metalice nu trebuie să depășească 0,3 mm	lipsă	lipsă
Miros și gust	gust dulce, fără miros și gust străin		

b) *Proprietăți fizice și chimice :*

Zaharoză raportată la substanță uscată, % min	99,75	99,80	99,75
Substanțe reducătoare, % max	0,05	0,05	0,05
Umiditatea, % max	0,10	0,15	0,10
Substanțe minerale, % max	0,05	0,02	0,03
Culoare raportată la substanța uscată, grade stammer. max	1,2	0,7	0,8
Solubilitatea în apă	soluția de 10% trebuie să fie clară, fără sedimente și fără miros.		

24 — Zahăr vanilat

a) *Proprietăți organoleptice :*

Aspect : cristale fine sau pudră.

Culoare : albă, caracteristică zahărului.

Gust : dulce-amăru, caracteristic zahărului vanilat.

Miros : plăcut, specific de vanilină, fără mirosuri străine.

b) *Proprietăți chimice :*

Vanilină — min 0,9 %.

Etylvanilină — min 0,27 %.

Zahăr — min 99,0 %.

25 — Pudra de cacao

a) *Proprietăți organoleptice :*

Aspect : pulbere fină, fără aglomerări stabile, la frecarea între degete să nu dea senzația de asprime (granule).

Culoare : caracteristică masei de cacao, uniformă, brun-roșcată. Nu se admit nuanțe cenușii la tipul C și brun-deschis-închis pentru tipul I.

Miros și gust : plăcut, specific, fără miros și gust străin.

b) *Proprietăți fizice și chimice :*

Umiditatea — max 6% pentru tipul C, max 5% pentru tipul I,

Grăsimi raportate la substanță uscată % : min 22, respectiv 13.

Celuloză brută : raportată la substanță uscată % min 10, respectiv 10.

Cenușă totală : raportată la substanță uscată % max 14, respectiv 14.

Cenușă insolubilă în acid clorhidric 10% : max 0,3, respectiv 0,3.

26 — Rahatul

a) *Proprietăți organoleptice :*

Aspect exterior : întreaga suprafață acoperită cu praf de zahăr, fără urme de umezeală ; după 5 zile de depozitare se formează o

crustă subțire de zahăr uscat. Pudrarea rahatului se poate face și cu cacao.

Aspect interior : masă opalescentă, uniform colorată.

Consistență : masă gelatinoasă consistentă, elastică.

Culoare : corespunzătoare aromelor.

Gust și miros : plăcut, dulce, specific aromelor.

b) *Proprietăți fizice și chimice* :

Umiditate % max 20.

Zahăr direct reducător % max 25.

Zahăr total, exprimat în zahăr invertit % min 58.

Cupru mg/kg — max 12 ; *plumb* mg/kg — max 1 ; *arsen* mg/kg — max 0,2.

27 — Fructe confiate

a) *Coji de pepene confiate* :

Aspect : nepătate, nezbîrcite, translucide, cubice și prismatice, bucăți cu latura mai mică de 5 mm, max 30 %.

Culoare : uniformă în toată masa, specifică colorantului utilizat.

Gust și miros : specific, fără gust și miros de mucegai sau străin produsului.

Conținut de sare (NaCl) — max 0,5 %.

Substanță uscată în fructe și sirop — min 73 grade refractometrice.

b) *Cireșe confiate* :

Aspectul fructelor confiate fără sirop : pentru calitatea extra, fructe nepătate, de aceeași mărime, rotunde ; pentru calitatea I cu pete mici, de mărimi diferite, cu ușoare zbîrcituri ; pentru calitatea a II-a, pătate, zbîrcite, rupte, porțiuni de fructe.

Aspectul fructelor confiate cu sirop : aspect ca la cele fără sirop, cu sirop limpede colorat, cu particule fine de fructe, 2 % fructe cu simbur.

Culoare : uniformă în pulpa fructului, specifică colorantului utilizat, variații ușoare de culoare.

Gust și miros : specific, fără gust și miros de mucegai sau străin produsului.

Conținut de SO₂ total : max 0,01 %.

Substanță uscată în fruct și sirop — min 73 grade refractometrice.

28 — Stafidele

Stafidele sînt uniform colorate uscate, cu aspect de sirop de zahăr, presate în bloc, cu miros plăcut, fără gust și miros de fermentat.

29 — Mierea de albine

Mierea de albine se livrează în două calități : calitatea I și calitatea a II-a.

a) *Proprietăți organoleptice :*

Aspect : fără spumă, fără corpuri străine vizibile cu ochiul liber și fără adaosuri de falsificare.

Felul mierii	Culoare		Miros și gust	Consistența	
	Calit. I	Calit. II		Calit. I	Calit. II
Miere de salcîm	aproape incoloră, galbenă-deschis galbenă-aurie	galbenă-închis	plăcut, dulce, caracteristic mierii de albine	uniformă, fluidă sau viscoasă, fără semne de cristalizare.	
Mierea de tei	galben-portocalie, roșcată.	brună, brun-închis	aromă pronunțată dulce caracteristică mierii de tei.	uniformă : fluidă, viscoasă sau cristalizată.	
Mierea de zmeură	galbenă-roșcată galben-verzui	brun-roșcată	plăcut, aromă specifică, dulce.	uniformă : fluidă viscoasă sau cristalizată.	

Felul mierii	Culoarea		Miros și gust	Consistența	
	Calit. I	Calit. II		Calit. I	Calit. II
Mierea de conifere	brună	rubinie	plăcut, puțin astringent	uniformă, foarte viscoasă, fără semne de cristalizare; se admite și mai puțin viscoasă.	
Mierea de fineață de deal	galbenă	brună	plăcut-dulce	uniformă, fluidă, viscoasă sau cristalizată.	
Mierea de floarea-soarelui	galbenă-aurie galbenă-portocalie	galben-închis la brun	plăcut, dulce, specific.	uniformă, fluidă viscoasă sau cristalizată.	
Miere polifloră cu excepția mierii de fineață de deal.	galbenă	brună	plăcut-dulce	uniformă, fluidă viscoasă sau cristalizată.	

b) *Proprietăți fizice și chimice :*

Umiditatea % max 20.

Densitatea relativă la 20 °C — min 1,417.

Substanțe minerale % max 0,5 pentru mierea de flori și 0,80 pentru cea de mană.

Aciditatea cm^3 NaOH *n* la 100 g miere — max 4 pentru mierea de flori și 5 pentru cea de mană.

Zahăr invertit — 70—80% pentru mierea de flori și 60—70 pentru cea de mană.

Zaharoză % max 5 pentru mierea de flori și 10 pentru cea de mană.

Indice diastazic — min 10,9 pentru ambele calități.

Zahăr invertit artificial — lipsă.

Glucoză industrială — lipsă.

Adaos : de făină, amidon, gelatină, clei, carbonat de calciu, culori de anilină — lipsă.

30 — Cașcaval de Dobrogea și Penteleu

a) *Cașcavalul de Dobrogea și Penteleu* are următoarele proprietăți chimice :

	Penteleu		Dobrogea
	din lapte de oaie	din lapte de vacă	
Grăsinii raportate la substanța uscată % min	40	38	46
Apă % max	50	50	43
Clorură de sodiu % max	3,0	3,0	3,5

Nu se admite prezența germenilor patogeni.

b) *Brânza telemea de oaie sau de vacă* are următoarele proprietăți chimice :

Tipul	Telemea de oaie matură			Telemea de vacă matură		Telemea de vacă proaspătă
	Superioară	I	II	I	II	
Calitatea						
Apă % max	55	55	55	57	57	60
Grăsime raportată la substanță uscată % min	50	47	47	44	42	44
Clorură de sodiu %	4±1	4±1	4±1	4±1	4±1	2,5—3,5

Germeni patogeni absenți.

c) *Brânza proaspătă de vacă* :

Brânza proaspătă de vacă are o consistență cremoasă, albă până la alb-gălbui în toată masa, cu gust plăcut de fermentație lactică.

Conținutul în grăsimi : raportat la substanța uscată — min 27 %.
Substanță uscată — min 30 %.
Aciditatea în grade Thörner 200.
Germenii patogeni — lipsă.
Bacterii coliforme 400 la 1 g și *Escherichia coli* max 100/1 g.

31 — Smântina

Smântina trebuie să fie omogenă, fluidă, fără aglomerări, conținutul de grăsimi minimum 40 % pentru smântina extra și 30 % pentru cea de consum.

Aciditatea în grade Thörner — max 90.

32 — Brânza Romano și Pecorino

a) *Proprietăți organoleptice* :

Aspect : coaja de culoare albă, fără cute, crăpături, mucegai sau alte defecte de coajă. Acoperită cu un strat protector de parafină albă, sau alt strat protector.

În interior : pastă de culoare albă, sau albă ușor gălbuie, omogenă în toată masa, cu mici și rare goluri de fermentare și presare.

Consistența — tare.

Miros și gust : plăcut, sărat, picant.

b) *Proprietăți fizice și chimice* :

Umiditatea — max 38 %.

Grăsimi raportate la substanță uscată — min 36 % tip. I și 34 % II.

Clorură de sodiu — max 9 %.

Germenii patogeni — absenți.

33 — Laptele lichid

Laptele lichid trebuie să fie omogen, lipsit de impurități și de sedimente.

Conținutul de grăsime : este de 3,6 % pentru laptele normalizat și de max 0,1 % pentru cel smântînit.

Conținutul de substanțe proteice — 3,2 % pentru laptele normalizat și 3,3 % pentru cel smântînit.

Microorganismele aerobe — max 300 000 la 1 cm³ pentru laptele normalizat și 500 000 pentru cel smântînit.

Bacterii coliforme — max 10 la 1 cm³ pentru laptele normalizat și 400 pentru cel smîntînit.

34 — Laptele praf

Laptele praf se livrează în trei tipuri : tipul 26, tipul 20 și smîntînit.

a) *Proprietăți organoleptice :*

Aspect : pulbere fină, omogenă, fără aglomerări, fără particule arse și fără corpuri străine.

Culoare : albă-gălbuie, omogenă în toată masa.

Miros și gust : plăcut, dulceag, ușor gust de fiert, fără miros sau gust străin.

b) *Proprietăți fizice și chimice :*

Tipul	26	20	Smîntînit
Grăsimi %	26	26	1,5
Umiditatea % max	4	4	5
Aciditatea laptelui reconstituit, grade Thörner	14—20	14—20	14—21
Solubilitatea în apă % min	98	98	98
Cupru, mg/kg, max	3,5	3,5	3,5
Staniu, mg/kg, max	5,0	5,0	5,0
Zinc, mg/kg, max	60,0	60,0	60,0
Plumb, mg/kg, max	1,5	1,5	1,5

c) *Caracteristici microbiologice :*

Număr total de germeni la 1 g produs — max 150 000.

Germeni patogeni — lipsă.

Bacterii coliforme — lipsă.

SORTIMENTE

A — COZONACI

1 — Cozonac — Rețeta I

Acest cozonac se prepară din făină albă tip 600, apă, drojdie comprimată, sare comestibilă, margarină, ulei comestibil, lapte praf, ouă, zahăr, esență lămâie și aromă de frișcă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui cozonac se desfășoară în două faze, maia și aluat. Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 60 kg făină, 4 kg drojdie, 4,940 kg zahăr, 3,030 kg lapte praf și 25 l apă.

Se frământă 8—10 min și se lasă la fermentat 45—50 min, la temperatura de 30—31 °C.

Aciditatea finală este de 1,8—2,6 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 40 kg făină, 2,360 kg drojdie, 0,455 sare, 14,00 kg zahăr, 348 ouă. Se frământă 7—8 min după care se adaugă 6,060 kg margarină, 1,515 kg ulei, 0,455 l esență lămâie și 0,150 l aromă de frișcă și 13 l apă.

Grăsimile se adaugă calde la 33—35 °C. Se mai frământă 4—6 min și se lasă în repaus timp de 8—15 min la temperatura de 31—35 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 450 g și 96 g pentru a obține produse finite de 400 g și 80 g.

Pentru cozonacul de 400 g se modelează fitile care se împletesc și se așază în tăvi pentru fermentare și coacere (fig. 1).



Fig. 1. Cozonac de 400 g bucată rețeta I.

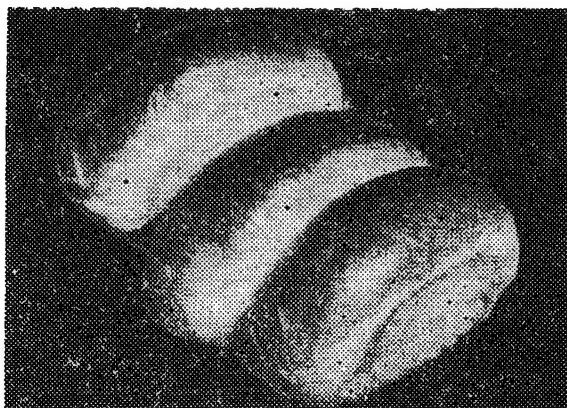


Fig. 2. Cozonac de 80 g bucată rețeta I.

Fermentarea se face timp de 45—50 min la temperatura de 33—34 °C.

Tăvile au următoarele dimensiuni: lungimea la partea superioară 30,5 cm, iar la partea inferioară 29,2 cm; lățimea la partea superioară 8 cm, iar la partea inferioară 5,5 cm; înălțimea de 7 cm.

Pentru cozonacul de 80 g, aluatul se alungește și se așază în tavă în care se așază în prealabil pirotine (fig. 2).

Dimensiunea tăvilor : lungimea la partea superioară 12,5 cm, iar partea inferioară 10,5 cm ; lăţimea la partea superioară 5,5 cm, iar la cea inferioară 4 cm ; înălţimea de 2,5 cm.

Înainte de introducerea în cuptor, bucăţile de aluat de 400 g se ung cu ou. Coacerea se face la 165—180 °C, timp de 30—32 min pentru cozonacul de 400 g şi 27—29 min pentru cel de 80 g.

După coacere, cozonacul de 400 g se scoate din tăvi, se răceşte şi se ambalează în pungi de polietilenă. Cozonacul de 80 g, după coacere, rămîne în pirotine şi se presară cu zahăr farin.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

a) *Pentru cozonacul de 0,400 kg bucata :*

Făină	kg	6,60	Ulei	l	0,1
Drojdie	kg	0,420	Ouă pentru uns	buc.	2
Sare	kg	0,03	Ouă în aluat	buc.	23
Zahăr	kg	1,25	Esenţă de lămîie	l	0,03
Lapte praf	kg	0,2	Aromă de frişcă	l	0,01
Margarină	kg	0,40	Ulei pentru uns tăvi	l	0,08
			Apă	l	2,70

b) *Pentru cozonacul de 0,080 kg.bucata :*

Făină	kg	7,0	Esenţă de lămîie	l	0,032
Drojdie	kg	0,445	Aromă frişcă	l	0,0105
Sare	kg	0,032	Zahăr farin pentru		
Zahăr	kg	1,326	presărat	kg	0,050
Lapte praf	kg	0,212	Ulei pentru uns		
Margarină	kg	0,424	tăvile	l	0,100
Ulei	l	0,106	Apă	l	2,70
Ouă în aluat	buc.	24,36			

2 — Cozonac — Reţeta a II-a

Se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, margarină, ulei comestibil, lapte praf, ouă, esenţă lămîie, esenţă de rom şi apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui cozonac se desfăşoară în două faze : maia şi aluat.

Pentru 100 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 29 kg făină, 4 kg drojdie, 0,6 kg lapte praf şi 16 l apă.

Se frământă 8—10 min și se lasă la fermentat timp de 100—120 min, la temperatura de 29—30 °C. Aciditatea finală 2,5—3 grade .

Prepararea aluatului

Peste maiua fermentată se adaugă 30 kg făină, 0,5 kg sare, 13,3 kg zahăr, 0,7 kg lapte praf, 191 ouă și 12 l apă. Se frământă timp de 5—6 min și apoi se adaugă 3,5 kg margarină, 0,12 l esență de lămâie și 0,06 l esență de rom.

Se mai frământă timp de 8—10 min și se lasă la fermentat timp de 45—55 min la temperatura de 30—31 °C. Aciditatea este de 1,5—2 grade.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 560—580 g, în vederea obținerii unui produs copt de 500 g. Bucățile de aluat se modelează rotund și se lasă în repaus timp de 5—10 min. După repaus, bucata de aluat se împarte în două părți egale, se modelează sub formă de fitile, se împletește în lungime de 22 cm și se așază în tăvi. Fermentarea finală se face la 32—34 °C timp de 40—50 min. După fermentarea finală, aluatul se unge cu ou, se presară cu zahăr tos și se introduce în cuptor. Coacerea se face la temperatura de 200—220 °C, timp de 40—55 min.

3 — Cozonac — Rețeta a III-a

Se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, lapte praf, ouă, ulei comestibil, esență de lămâie, esență de vanilie, unt și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui cozonac se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiua se prepară din 25 kg făină, 9,09 kg drojdie, 1,18 kg zahăr, 5,09 lapte praf și 12 l apă.

Se frământă 8—18 min și se lasă la fermentat timp de 20—25 min la temperatura de 31—32 °C. Aciditatea finală este de 1,4—1,6 grade de aciditate.

* Aciditatea într-un aluat exprimă conținutul total de acizi rezultați în timpul fermentării lactice, acetice, butirice etc.

Prepararea aluatului

Peste maioua fermentată se adaugă 75 kg făină, 0,870 kg sare, 363,6 ouă, 17,0 kg zahăr, 0,509 kg esență de lămâie, 0,509 esență de vanilie și 18,0 l apă.



Fig. 3. Cozonac de 300 g bucata rețeta III.

Se amestecă timp de 4—5 min, după care se adaugă 9,09 l ulei încălzit la 34—35 °C. Se frământă timp de 8—10 min și se lasă la fermentat timp de 20—25 min la temperatura de 32—33 °C. Aciditatea finală este de 1,8—2,0.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 0,340 kg, în vederea obținerii produsului copt de 0,300 kg (fig. 3).

Bucățile de aluat se modelează rotund, se lasă în repaus 8—10 min și se întind sub formă de foaie dreptunghiulară de 25 cm lungime și 20 cm lățime. Foile se ung cu un melanj de 12,70 kg unt și 18,18 kg zahăr și se rulează sub formă cilindrică.

Cilindrul de aluat se taie longitudinal, dar la un capăt să rămână nedesprins 1,5—2 cm. Ambele părți ale aluatului se împletesc, se unesc la capete și se așază în forme pentru fermentarea finală. Fermentarea finală se face timp de 25—30 min la temperatura de 32—34 °C. Coacerea se face în cuptor fără abur la temperatura de 220—230 °C timp de 25—30 min. După coacere, produsele se scot din tavă și se presară cu zahăr farin. După 2—3 ore de răcire se ambalează în pungi de polietilenă.

Tăvile în care se coc cozonacii au lungimea de 22 cm la partea superioară și 21,5 cm la partea inferioară, lățimea la partea superioară de 8,5 cm și 7 cm la partea inferioară.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	5,330		Esență vanilie	l	0,027
Drojdie	kg	0,484		Sare	kg	0,047
Zahăr în aluat	kg	0,968		Zahăr farin	kg	0,097
Lapte praf	kg	0,271		Zahăr pentru uns	kg	0,968
Ouă	buc.	19,4		Unt	kg	0,678
Ulei	kg	0,396		Ulei pentru uns tăvi	l	0,1
Esență lămție	l	0,027		Apă	l	1,60

4 — Cozonac — Rețeta a IV-a

Acest cozonac se prepară din făină albă tip 600, apă, drojdie comprimată, sare, zahăr, margarină, ulei, ouă, făină de cicoare esență de rom, aromă de frișcă și zahăr (fig. 4).



Fig. 4. Cozonac de 250 g bucata rețeta IV.

Procesul tehnologic de preparare a acestui cozonac se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 60 kg făină, 5 kg drojdie, 4,915 kg lapte praf, 3,090 kg zahăr și cca 25 l apă.

În cuva unui malaxor se pune făina, drojdia, laptele, zahărul și apa. Se frământă totul 8—10 min și se lasă la fermentare timp de 45—50 min la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea aluatului

Aluatul se prepară din 40 kg făină, 4,850 kg drojdie, 0,655 kg sare, 9,835 kg margarină, 4,915 l ulei, 409 ouă, 3,280 kg făină de cicoare, 0,655 esență de rom, 0,160 kg aromă de frișcă și 21,500 kg zahăr, precum și cca 5 l apă.

Peste maiiaua fermentată se adaugă făina, drojdia, zahărul, sarea, ouăle din care se opresc 49 buc. pentru uns și apă; se frământă totul timp de 8—10 min, se adaugă apoi și grăsimile și se continuă frământarea încă 4—5 min; la finele frământării se adaugă și aromele. Se separă 25 % din aluat care se amestecă cu făina de cicoare și apoi, atât aluatul cu cicoare cât și cel fără, se lasă la fermentat timp de 15—20 min la temperatura de 31—32 °C.

După fermentare se divizează în bucăți de 270—280 g, pentru ca produsul finit să aibă 250 g. Aluatul colorat va reprezenta 25 %.

Modelarea aluatului se face din două foi suprapuse, în interior fiind foaia colorată, care se rulează. Dimensiunile foilor de aluat sînt de cca 25 cm lungime și 17 cm lățime pentru aluatul alb și 21 cm lungime și 17 cm lățime pentru aluatul colorat.

Aluatul modelat se așază în forme pentru fermentarea finală. Formele sînt paralelipipedice și au următoarele dimensiuni:

- la baza mare — lungimea de 18,5 cm
 — lățimea de 6,5 cm
- la baza mică — lungimea de 18 cm
 — lățimea de 5,5 cm
- înălțimea de — 5 cm.

Înainte de introducerea în cuptor, fiecare bucată de aluat se unge cu ou. Coacerea se face în cuptor fără abur, la temperatura de 150—170 °C, timp de 32—34 min.

După coacere, produsele se scot din forme și se lasă să se răcească pînă ajung la temperatura mediului ambiant.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	6,10	Ulei pentru uns	l	0,1
Drojdie comprimată	kg	0,6	Ouă în aluat	buc.	22,0
Sare	kg	0,04	Ouă pentru uns	buc.	3,0
Zahăr tos	kg	1,50	Pudră de cicoare	kg	0,2
Lapte praf	kg	0,30	Aromă de frișcă	l	0,01
Margarină	kg	0,6	Esență de rom	l	0,04
Ulei în aluat	l	0,3	Apă	l	1,80

5 — Cozonac — Rețeta a V-a

Se prepară din făină albă tip 600, drojdie, sare comestibilă, zahăr, ouă, margarină, lapte, esență de lămâie, margarină și apă. Procesul tehnologic de preparare a acestui cozonac, se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 40 kg făină, 4,8 kg drojdie, 2,340 kg lapte praf și 20 l apă.

Se frământă 8—10 min și se lasă la fermentat 60—80 min la temperatura de 31—33 °C. Aciditatea finală este de 3 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 60 kg făină, 1,55 kg sare, 1,55 kg zahăr, 255 ouă, 11,660 kg margarină, 4,400 kg lapte praf, 0,670 esență de lămâie și 37 l apă.

Se frământă timp de 12—15 min și se lasă la fermentat 60—80 min la temperatura de 32—33 °C. Aciditatea finală este de 2,5 grade. Aluatul fermentat se divizează în bucăți a 0,115 kg care se modelează rotund și apoi sub forină de fitil. Fitilul se înfășoară pe un rulou din tablă, de formă tronconică. Ruloul cu fitilele pe el se rulează pe masă, pentru uniformizare și apropierea fitilelor.

Înainte de coacere, produsul modelat se unge cu margarină, se presară cu zahăr tos și zahăr pudră, se așază pe tăvi și se coace la temperatura de 150—180 °C timp de 8—12 min.

După coacere, produsele se scot de pe rulou și se lasă să se răcească.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	6,26	Lapte praf	kg	0,42
Drojdie	kg	0,30	Margarină	kg	0,710
Sare	kg	0,097	Esență lămâie	l	0,042
Zahăr	kg	0,410	Apă	l	3,60
Ouă	buc.	16,0			

b) *Pentru uns :*

Margarină	kg	0,67
-----------	----	------

c) *Pentru presărat :*

Zahăr tos	kg	0,40		Zahăr pudră	kg	1,0
-----------	----	------	--	-------------	----	-----

6 — Cozonac — Rețeta a VI-a

Acest cozonac se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, clorură de sodiu, apă, lapte praf, margarină, ouă, zahăr tos, ulei comestibil, stafide și esențe (fig. 5).

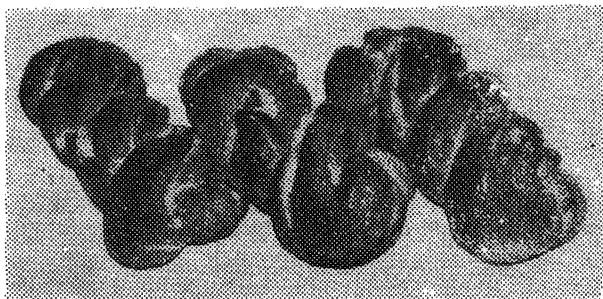


Fig. 5. Cozonac de 200 g bucată rețeta VI.

Procesul tehnologic de preparare a acestui cozonac se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 40 kg făină, 10 kg drojdie comprimată, 5 kg lapte praf, 7 kg zahăr tos și cca 18 l apă.

Peste făină se adaugă zahărul, drojdia, apa și laptele praf, după care se frământă timp de 8—10 min. Se lasă maiaua la fermentat timp de 45—50 min la temperatura de 31—32 °C.

Prepararea aluatului :

Aluatul se prepară din 60 kg făină, 0,416 kg drojdie, 0,833 kg sare, 14,580 kg margarină, 542 ouă, 19 kg zahăr tos, 12,50 l ulei comestibil, 15,60 kg stafide, esență de lămție sau de portocale 2,08 l, esență de vanilie 2,08 l, 0,416 kg drojdie și 2.500 l apă.

Se amestecă sarea, zahărul, ouăle și esențele ; totul se adaugă la maia împreună cu făina și drojdia prevăzută. Se frământă 7—8 min după care se adaugă margarina și uleiul, care au fost încălzite la temperatura de 35—40 °C. Se continuă apoi frământarea pînă la omogenizarea completă și se lasă la fermentat 45—50 min la temperatura de 32—33 °C. La jumătatea fermentării se refrămintă timp de 1 min. La terminarea fermentării se adaugă și stafidele și se frământă pentru a fi înglobate uniform în aluat.

Se mai lasă la fermentare 5—10 min și apoi se divizează în două bucăți a câte 0,280 kg, care se modelează sub formă de fitil, se răsucesc împreună sub formă de spirală și se așază în forme pentru fermentarea finală și coacere. Fermentarea finală se face în tăvi, timp de 100—120 min la temperatura de 35—36 °C.

Formele folosite la coacerea acestui sortiment au forma dreptunghiulară cu următoarele dimensiuni :

- partea superioară — lungimea 24 cm și lățimea 10 cm ;
- partea inferioară — lungimea 22 cm și lățimea 7 cm ;
- înălțimea 9 cm.

Înainte de introducerea în cuptor, fiecare bucată de aluat se unge la suprafață cu ou. Coacerea se face la temperatura de 150—180 °C timp de 35—40 min în cuptor Dampf și 35—38 min în cuptor tunel. După coacere, produsele se scot din tăvi și se lasă să se răcească. După răcire, bucățile de cozonac se ambalează în pungi de polietilenă perforate.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	4,8	Zahăr tos	kg	1,250
Drojdie	kg	0,5	Ulei aluat	l	0,420
Sare	kg	0,04	Ulei prelucrare	l	0,180
Apă	l	1,1	Stafide	kg	0,750
Lapte praf	kg	0,240	Esență vanilie	l	0,100
Margarină	kg	0,700	Esență lămție sau portocală	l	0,100
Ouă aluat	buc.	24	Ulei pentru uns tăvi	l	0,08
Ouă uns	buc.	2			

7 — Cozonac — Rețeta a VII-a

Se fabrică din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, ouă, margarină, stafide, lapte praf și esențe sau uleiuri eterice.

Procesul tehnologic de preparare a acestui cozonac se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maiei

Se introduc în cuva malaxorului 4 kg drojdie, 1 kg zahăr, 3 kg lapte praf, 30 kg făină și cca 18 l apă.

Se frământă 8—18 min și se lasă la fermentat timp de 60—70 min la temperatura de 32—33 °C. Aciditatea finală va fi de 2 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiua fermentată se adaugă 10 kg zahăr, 0,3 kg sare, 280 ouă, 0,05 ulei citrice, cca 5 l apă și 28 kg făină. Se frământă timp de 7—8 min, după care se adaugă 13 kg margarină și se continuă frământarea încă 5—6 min.

Se lasă la fermentat 50—60 min la temperatura de 32—33 °C. După 50—60 min se refrământă 2—4 min și se adaugă și 5 kg stafide. După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 2,400 kg și de 0,750 kg. Fiecare bucată se modelează rotund și se lasă 5—6 min în repaus. Se întinde sub formă de foaie rotundă, groasă de 7—8 cm și se divizează cu presa în 30 buc. a 80 g bucata și respectiv a 25 g. Se modelează rotund și se așază în tăvi. Se introduce prima bucată mare de 80 g și peste ea se așază prin apăsare și cea de a doua de 25 g. Se lasă la fermentarea finală 40—50 min la temperatura de 32—33 °C. Înainte de introducerea în cuptor, fiecare bucată se unge cu ou. Coacerea se face la temperatura de 145—150 °C timp de 15—20 min.

8 — Cozonac pentru cafea cu lapte

Cozonacul pentru cafea cu lapte se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare, unt, ouă, lapte praf, zahăr, esență de lămâie, aromă de frișcă și apă.

Procesul tehnologic de preparare a cozonacului pentru cafea cu lapte se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maiei ,

Maiaua se prepară din 25 kg făină, 8,4 kg drojdie, 3,9 kg lapte praf și cca 15 l apă.

În cuva unui malaxor se introduce făina, drojdia, laptele praf și apa. Se frământă 8—10 min și se lasă la fermentat 50—55 min la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea aluatului

Aluatul se prepară din maia, peste care se adaugă 75 kg făină, 0,9 kg sare, 16,5 kg unt, 666 ouă (din care 60 pentru uns), 13,6 kg zahăr, 0,6 l esență lămâie, 0,300 aromă de frișcă, 0,984 l ulei pentru uns tăvile și cca 10 l apă.

Se frământă totul timp de 15—20 min pînă se obține un aluat omogen și se lasă la fermentare 45—50 min la temperatura de 32—33 °C. După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 200 g, pentru ca produsul finit să aibă 200 g. Fiecare bucată de aluat se divizează în două și se modelează sub formă de fitile cu lungimea de 25 cm, care se împletesc în două. Aluatul astfel modelat se așază în forme și se lasă la fermentarea finală timp de 55—60 min la temperatura de 33—34 °C.

Înainte de introducerea în cuptor, aluatul se unge pe deasupra cu ou.

Coacerea se face în cuptor fără abur la temperatura de 210—220 °C timp de 20—22 min.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	6,60	Lapte praf	kg	0,250
Drojdie	kg	0,56	Zahăr	kg	0,90
Sare	kg	0,06	Esență lămâie	l	0,04
Unt	kg	1,09	Aromă frișcă	l	0,02
Ouă în aluat	buc.	40	Ulei pt. uns forme	l	0,075
Ouă pentru uns	buc.	4	Apă	l	1,65

9 — Cozonac asortat

Cozonacul asortat se fabrică din făină albă tip 600; drojdie ulei comestibil, esență de lămâie, cacao, stafide, rahat, etylvanilină comprimată, sare comestibilă, lapte praf, zahăr tos, ouă, margarină, și apă.

Procesul tehnologic de preparare a cozonacului asortat se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maiei

Maiaua se prepară din 50 kg făină, 8 kg drojdie, 2,6 kg lapte praf, 89 kg zahăr și 20 l apă.

Se frământă 10—12 min și se lasă la fermentat 70—80 min la temperatura de 30—31 °C. Aciditatea este de 2 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 50 kg făină, 0,8 kg sare comestibilă, 18 kg zahăr, 380 ouă, 0,24 l esență lămâie, 0,0012 kg etylvanilină și se frământă 6—8 min. Se adaugă apoi 12 litri ulei și 7 kg margarină. Se mai frământă 5—6 min după care se lasă la fermentat 50—60 min la temperatura de 32—33 °C. Aciditatea este de 1,8—2 grade.

Aluatul fermentat se divizează în două ; la una din jumătăți se adaugă 2 kg cacao, 6 kg stafide și 30 kg rahat și se întinde sub formă de foaie groasă de 20—30 mm. Se întinde și a doua jumătate tot sub formă de foaie și se suprapune peste prima ; se rulează sub formă de cilindru și se așază în tăvi pentru fermentare și coacere.

Fermentarea se face în 60—70 min la temperatura de 32—34 °C.

Coacerea se face la temperatura de 145—150 °C timp de 35—40 min.

Greutatea bucăților de aluat este de 560—580 g pentru a se obține un produs finit de 500 g după coacere.

După coacere și răcire se presară cu zahăr farin și se ambalează în pungi de polietilenă.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	5,0	Lapte praf	kg	0,13
Drojdie	kg	0,4	Esență lămîie	l	0,012
Sare	kg	0,04	Etilvanilină	kg	0,0006
Ouă	buc.	19	Zahăr farin pentru presărat	kg	0,2
Margarină	kg	0,35	Stafide	kg	0,3
Zahăr	kg	1,30	Cacao	kg	0,10
Ulei	l	0,6	Apă	l	1,30

10 — Cozonac — Rețeta a VIII-a

Acest cozonac este bogat în proteine, zaharuri, grăsimi și aminoacizi esențiali, adresîndu-se în mod deosebit copiilor.

În compoziția acestui produs intră făină albă de grîu tip 600, drojdie comprimată proaspătă, lapte praf, zahăr tos, ouă, margarină, unt, cacao, germeni de grîu nedegresați, esență de rom, esență de lămîie, sare și apă.

Procesul tehnologic se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 50 kg făină, 5 kg drojdie, 2,470 lapte praf, 5 kg zahăr și cca 26 l apă.

Se frămîntă totul timp de 7—10 min și se lasă apoi la fermentare 55—65 min la temperatura de 30—32 °C și umiditatea relativă de 85—90 %.

Prepararea aluatului

Aluatul se prepară din 50 kg făină (45 kg făină se adaugă la maia și 5 kg se folosesc la divizat și modelat), 2,40 kg drojdie, 0,785 kg sare, 16,900 zahăr tos, 247 ouă, 15,200 kg margarină, esență de lămîie 0,390 l, esență de rom 0,110 l și apă cca 7,5 l.

Pentru divizat și uns tăvi se mai folosește 0,674 l ulei alimentar.

Peste maia se adaugă amestecul de zahăr-apă-sare și se frămîntă 3—4 min se adaugă apoi și făina, restul de apă, margarina și esențele. Se continuă frămîntarea timp de 14—15 min și se lasă la fermentat 45—55 min la temperatura de 32—35 °C.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din 21,900 kg zahăr, 21,900 kg margarină, 19,650 kg germen de grâu prăjiți, 1,050 l esență rom, 3,930 kg cacao și 0,110 kg sare și siropul preparat în acest scop.

În funcție de capacitatea de hidratare a germenilor de grâu, se va adăuga apă fiartă și răcită pînă cînd pasta va avea o consistență care să permită o întindere uniformă pe foaie.

Prepararea siropului pentru umplură

Siropul se prepară din: 7,4 kg zahăr, 0,135 l esență de rom și cca 3,700 l apă. Se fierbe apa cu zahărul cca 5—15 min pînă se obține un sirop puțin concentrat. După ce se răcește, se adaugă și esența de rom.

Siropul pentru ungerea produselor se prepară din 3,625 kg zahăr, 1,800 l apă și 0,050 esență de rom. Se fierbe apa cu zahărul timp de 25—35 min pînă se obține un sirop mai legat. După răcire se adaugă și esență de rom. Trebuie să se dea o mare atenție preparării siropului în vederea evitării umezirii excesive a produselor și lipirii între ele.

După ungere, produsele se vor lăsa să se zvînte în vederea prinderii unui luciu plăcut.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de cca 950 g, se rotunjește și se întinde în foi subțiri sub formă de dreptunghi cu latura mare de 800 mm și latura mică de 300 mm. Peste foaie se întinde 400 g umplură. Foaia se lasă pe latura mare cu cca 200 mm fără umplură. Foaia cu umplură se rulează și se încheie perfect prin lipirea capătului de foaie rămas liber. Pentru ca lipirea să se facă bine, partea din foaia rămasă liberă se unge cu apă. Proporția între aluat și umplură este de 70 % aluat și 30 % umplură.

Produsele modelate, rulate, se taie în bucăți de cîte 4 cm lungime. Fiecare bucată se așază pe tăvi de copt, care au fost curățate și spălate în prealabil, și se capitonează cu hîrtie pergaminată. Produsele se așază una lîngă alta la cca 3 cm distanță. Tăvile cu produse se lasă la fermentare timp de 45—55 min la temperatura de 34—36 °C și o umiditate relativă de 80—90 %.

După fermentare, tăvile cu produs se introduc în cuptor la temperatura de 180—200 °C timp de 16—20 min.

După coacere și scoatere din cuptor, produsele se ung la suprafață cu siropul cald preparat în acest scop.

Produsele coapte, după ungere și răcire, se așază în navete sau lăzi căptușite cu hîrtie de ambalaj. Cînd se trec de pe tăvi în navete, produsele nu se dezlipesc de pe hîrtia pergaminată, aceasta realizîndu-se numai la desfacere către consumatori.

Produsul *Trandafir*, fabricat conform rețetei și procesului tehnologic descris mai sus, trebuie să aibă umiditatea max 21 %, conținutul total de zahăr exprimat în zaharoză și raportat la substanța uscată min 28 % și conținutul total de grăsimi raportate la substanța uscată min 16 %.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	4,45		Ulei pentru uns și		
Drojdie	kg	0,35		prelucrat	l	0,30
Sare	kg	0,035		Ouă	buc.	11
Lapte praf	kg	0,11		Esență de rom	l	0,005
Zahăr	kg	0,975		Esență lămîie	l	0,0175
Margarină	kg	0,675		Apă	l	1,5

b) *Pentru umplutură :*

Zahăr	kg	0,975		Margarină	kg	0,975
Cacao	kg	0,175		Esență de rom	l	0,0465
Germe de grîu	kg	0,875		Sare	kg	0,005

c) *Sirop pentru aluat :*

Zahăr	kg	0,330		Apă	l	0,165
Esență de rom	l	0,006				

d) *Sirop pentru ungerea produselor coapte :*

Zahăr	kg	0,160		Apă	l	0,080
Esență de rom	l	0,003				

11 — Cozonac cu stafide

Cozonacul cu stafide se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, ouă, ulei comestibil, margarină, lapte, stafide, esență de lămîie, aromă de frișcă și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui cozonac se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 60 kg făină, 5,500 kg drojdie, 6,5 kg zahăr, 3,775 kg lapte praf și 25 l apă.

Se frământă timp de 8—10 min și se lasă la fermentat 40—50 minute la temperatura de 30—32 °C. Aciditatea trebuie să fie 1,8—2,6 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă : 40 kg făină, 2,800 kg drojdie, 0,57 kg sare, 16,140 kg zahăr, 434 ouă și 12 l apă.

Se frământă 7—8 min și apoi se adaugă 7,550 kg margarină și 1,900 l ulei ; se continuă frământarea încă 5—6 min. La sfârșitul frământării se adaugă 25 kg stafide, 0,570 l esență lălmie și 0,190 l aromă de frișcă. Se lasă în repaus 10—15 min și se divizează în bucăți de 0,450 kg și 0,096 kg în vederea obținerii produselor coapte de 0,400 kg și 0,080 kg bucata.

Pentru cozonacul de 0,400 kg se modelează două fitile care se împletesc și se pun în tavă pentru fermentat și copt. Tăvile au lungimea superioară de 30,5 cm, cea inferioară de 29,2 cm, lățimea superioară de 8 cm, cea inferioară de 5,5 cm și înălțimea de 7 cm. Înainte de introducerea în cuptor, bucățile de aluat, pentru produsul de 0,400 kg bucata, se ung cu ou.

Fermentarea finală durează 50—60 min, la temperatura de 32—34 °.

Coacerea se face la temperatura de 165—180 °C timp de 33—35 min.

După coacere și răcire produsele se ambalează în pungi de polietilenă.

Pentru cozonacul de 0,080 kg, modelarea se face în formă lungă și se așază în tăvi în care s-au așezat în prealabil pirotine. Tăvile au lungimea superioară de 12,5 cm și cea inferioară de 10,5 cm lățimea superioară de 5,5 cm și cea inferioară de 4 cm ; înălțimea de 2,5 cm.

Coacerea se face la temperatura de 165—180 °C timp de 28—30 min.

După coacere, produsele se lasă în pirotine și se presară cu zahăr farin.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru cozonacul de 0,400 kg bucata :

Făină	kg	5,30	Ouă în aluat	buc.	23
Drojdie	kg	0,440	Ouă pentru uns	buc.	2
Sare	kg	0,030	Stafide	kg	1,33
Zahăr	kg	1,20	Aromă frișcă	l	0,01
Lapte praf	kg	0,20	Esență lămție	l	0,03
Margarină	kg	0,40	Ulei pentru uns tăvi	l	0,08
Ulei	l	0,1	Apă	l	2,0

b) Pentru cozonacul de 0,080 kg bucata :

Făină	kg	5,8	Ouă în aluat	buc.	25,17
Drojdie	kg	0,481	Stafide	kg	1,45
Sare	kg	0,033	Esență lămție	l	0,033
Zahăr	kg	1,313	Aromă frișcă	kg	0,011
Lapte praf	kg	0,219	Zahăr farin pentru presărat	kg	0,050
Margarină	kg	0,438	Ulei pentru uns tăvi	l	0,100
Ulei	l	0,110	Apă	l	2,10

12 — Cozonac cu umplutură de nucă

Conform acestei a doua rețete, cozonacul cu nucă se fabrică tot din făină albă tip 600, drojdie, sare, lapte praf, zahăr, margarină, ulei comestibil, ouă, esențe, miez de nucă și apă.

Procesul tehnologic de fabricare a cozonacului cu umplutură de nucă se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiua se prepară din 50 kg făină, 9 kg drojdie comprimată, 5 kg lapte praf, 14,4 kg zahăr tos, 10 kg margarină și cca 25 l apă.

Se amestecă totul într-un malaxor și se frământă cca 8—10 min ; se lasă apoi la fermentat 55—60 min la temperatura de 31—32 °C.

Prepararea aluatului

Aluatul se prepară din 50 kg făină, 5 l apă, 2 kg drojdie comprimată, 10 kg zahăr tos, 0,660 kg sare, 8,8 kg ulei comestibil, 1,77 l ulei pentru uns tăvi, 4,4 l ulei pentru modelat, 666 ouă (din care

44 buc. se opresc pentru uns produsele după scoaterea din cuptor) 0,083 l etylvanilină, 0,355 l esență lămâie.

Peste maioua fermentată se adaugă amestecul din zahăr, ouă, apă, arome și esențe, care se încălzește în prealabil la 35—40 °C, făina, drojdia, apa și 50 % din uleiul comestibil.

Se frământă totul 8—10 min, după care se adaugă restul de ulei, continuându-se frământarea încă 10—15 min. Aluatul astfel pregătit se lasă la fermentare 40—60 min la temperatura de 33—34 °C.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din 2,77 kg lapte praf, 20 kg zahăr tos, etylvanilină 0,050 kg, esență rom 0,933 l, 40 kg miez de nucă și cca 15 l apă. Nucile măcinate se amestecă cu zahărul, laptele praf, esențele și apa prevăzută. Esențele se vor adăuga în apă separat și apoi se vor adăuga la umplutură.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 560—570 g, care se modelează și se întind sub formă de foaie dreptunghiulară. Peste foaie se întinde umplutura și se rulează sub formă de baton ; se așază cu încheietura în jos în tavă, aceasta fiind unsă în prealabil.

Dimensiunile tăvilor sînt : lungimea exterioară 30,5 cm și cea interioară 29 cm ; lățimea exterioară 8 cm și 5,5 cm interioară iar înălțimea de 7 cm.

Proporția între aluat și umplutură este de 70 % aluat și 30 % umplutură, respectiv 0,380 kg aluat și 160 kg umplutură.

Produsele modelate se lasă la fermentarea finală 70—90 min, la temperatura de 34—36 °C. După fermentare, fiecare bucată de aluat se spoiește cu ou, se așază pe suprafața fiecăreia prin apăsare cîte trei bucăți miez de nucă, apoi aluatul se introduce în cuptor.

Coacerea se face la temperatura de 180—200 °C timp de 30—40 min în cuptorul Dampf și 30—33 min în cuptorul tunel. După coacere, produsele se scot din tăvi și se lasă la răcire pînă cînd ajung la temperatura mediului ambiant.

După răcire, fiecare bucată de cozonac se ambalează în pungi de polietilenă perforată.

Produsul finit, fabricat conform rețetei și procesului tehnologic descris, are umiditatea max 24 %, conținutul total de zahăr exprimat în zaharoză și raportat la substanța uscată min 19 %, iar conținutul în substanțe grase raportate la substanța uscată min 9 %.

Conținutul de umiditate, zahăr și grăsimi se calculează la produsul cu umplutură la care se îndepărtează coaja și se amestecă pînă la obținerea unei paste omogene.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	4,5		Ulei pentru uns tăvi	l	0,08
Drojdie	kg	0,50		Ouă în aluat	buc.	28
Sare	kg	0,030		Ouă pentru uns	buc.	2
Lapte praf	kg	0,350		Etylvanilină	kg	0,006
Zahăr tos	kg	2,0		Esență de rom	l	0,042
Margarină	kg	0,450		Esență de lămție	l	0,016
Ulei în produs	l	0,400		Miez de nucă	kg	1,8
Ulei la modelat	l	0,200		Apă	l	2,0

13 — Cozonac cu umplutură de germeni de grâu — Rețeta I

Cozonacul cu umplutură de germeni de grâu se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, zahăr, margarină, lapte praf, ouă, germeni de grâu, esență de rom și apă.



Fig. 6. Cozonac cu umplutură de germeni de grâu
de 500 g bucata rețeta I.

Procesul tehnologic de preparare a cozonacului cu umplutură (fig. 6) se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs finit se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiiua se prepară din 20 kg făină, 4 kg drojdie, 0,6 kg lapte praf și 12 l apă. Se frământă 8—10 min și se lasă la fermentat 110—130 min la temperatura de 29—30 °C.

Aciditatea finală este de 2,5—3 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Peste maiiua fermentată se adaugă 22,5 kg făină, 0,4 kg sare, 2 kg zahăr, 0,7 kg lapte praf, 19 l ouă și cca 3 l apă. Se frământă 8—10 min; se adaugă 3,5 kg margarină și se mai frământă 6—8 minute. Se lasă la fermentat 45—60 min la temperatura de 30—31 °C. Aciditatea finală este de 1,5—2 grade de aciditate.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 0,300—0,310 kg în vederea obținerii produsului finit de 0,500 kg. Se modelează rotund, se lasă în repaus 5—6 min și se întinde sub formă de foaie. Peste foaie se așază 0,250 kg umplutură, se rulează sub formă de baton lung de 22—23 cm și se așază în tăvi pentru fermentarea finală și coacere.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din 120 kg germeni de grâu care se fierb în 25 l lapte lichid, 13,6 zahăr și 0,160 l esență de rom. Se omogenizează și, după răcire, se folosește pentru produs.

Fermentarea finală se face la temperatura de 31—32 °C timp de 40—50 min.

Coacerea se face la temperatura de 220—240 °C timp de 50—55 min.

Înainte de introducerea în cuptor, aluatul se unge cu ou. După coacere și răcire, produsele se presează cu zahăr farin și se ambalează în pungi de polietilenă.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	4,25	Margarină	kg	0,35
Drojdie	kg	0,4	Lapte praf	kg	0,130
Sare	kg	0,04	Ouă	buc.	19,1
Zahăr	kg	0,2	Ouă pentru uns	buc.	1,8
Ulei pt. uns și prelucrat	l	0,150	Apă	l	1,50

b) Pentru umplură :

Zahăr	kg	1,36		Germenii	kg	1,2
Lapte lichid	l	2,5		Esență de rom	l	0,016

c) Pentru presărat :

Zahăr farin	kg	0,25	
-------------	----	------	--

14. — Produs cu germeni (tip germino)

Acesta este un produs cu valoare nutritivă ridicată în zahăruri, grăsimi și proteină.

Se prepară din făină albă de grâu tip 600, drojdie comprimată proaspătă, sare (clorură de sodiu), lapte praf, zahăr tos, ouă proaspete sau praf de ouă, margarină, esență de lămâie și de rom, ulei comestibil și apă.

Pentru 100 kg produs finit se folosesc următoarele cantități din materialele ce intră în rețetă : făină de grâu tip 600, 62 kg, drojdie proaspătă 4,60 kg, lapte praf 1,370 kg, zahăr tos 21,580 kg, ouă



Fig. 7. Produs cu germeni (tip Germino) de 75 g bucata.

proaspete de găină cl. I 153,3 bucăți, margarină 9,410 kg, clorură de sodiu 0,488 kg, apă cca 25 l, esență de lămâie 0,242 l și esență de rom 0,160 litri.

Pentru presărat se folosește o glazură preparată din : zahăr tos 2,200 kg, germeni de grâu 4 kg și ulei comestibil 0,300 l (fig. 7).

Produsul cu germeni se prepară în două faze : maia și aluat.

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 32 kg făină, 4,600 kg drojdie comprimată proaspătă, emulsionată cu 15—20 min înainte de folosire, la temperatura de 28 °C, 1,370 kg lapte praf dizolvat în apă la temperatura de 28 °C, 3,600 kg zahăr tos și cca 11 litri apă.

Se amestecă compoziția cu ajutorul unui malaxor, timp de 7—10 min pînă se obține o pastă omogenă. Se lasă apoi la fermentat timp de 50—80 min la temperatura de 30—32 °C. La finele fermentării maiaua trebuie să aibă aciditatea de 3 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă restul de 30 kg făină, 10,580 kg zahăr tos, 153,2 ouă, 9,41 kg margarină, esență de lămîie 0,242 l, sare 0,488 kg sub formă de soluție și cca 8—9 l apă.

Se amestecă totul și se frămîntă timp de 14—15 min, pînă se obține o pastă omogenă. Se lasă apoi la fermentat timp de 45—70 min la temperatura de 32—33 °C. La sfîrșitul fermentării aluatul trebuie să aibă o aciditate de 1,8—2,5 grade. Aluatul fermentat se divizează manual sau mecanic în bucăți de 85—95 g, astfel ca după coacere o bucată de produs să aibă 75 g.

Bucățile de aluat se modelează rotund, manual sau mecanic, și se lasă la odihnă 5—8 min. După odihnă, bucățile de aluat rotunde se transformă, manual sau mecanic, în fitile lungi de 45—80 cm și groase de 0,6—1,2 cm care se așază pe tăvi sub formă de ochelari se ung cu sirop și se lasă la fermentat timp de 40—70 min la temperatura de 32—34° și la o umiditate relativă de 80—95 %.

După fermentarea finală, tăvile cu aluatul modelat se introduc în cuptor la temperatura de 180—210 °C timp de 14—20 min.

După coacere, fiecare bucată de produs se înmoaie cu partea superioară în siropul fierbinte și apoi se trece prin amestecul de zahăr și germenii de grîu. Glazurarea cu sirop și amestec de zahăr cu Germino se va face cu grijă, repetîndu-se operația pînă cînd produsul este glazurat suficient și uniform.

După glazurare, produsul finit se lasă să se răcească și apoi se așază în lăzi capitonate cu hîrtie, unde se depozitează și se conservă pînă la livrare și vînzare în centrele de consum. Așezarea în navete se face pe muchie, în rînduri drepte.

Prepararea germenilor pentru glazurare

După uscare și răcire, germenii se amestecă cu zahăr în proporție de 4 kg germeni cu 2,200 kg zahăr pentru 100 kg produs. După ce amestecul este omogen, se poate folosi la glazurarea produsului finit cald și însiropat.

Siropul pentru glazurare se prepară din cca 6 l apă, 0,160 l esență de rom și 7,4 kg zahăr tos. Se fierbe apa cu zahărul tos timp de 25—45 min amestecându-se pentru a nu se lipi de vas amestecul de zahăr cu apă. Pentru ca însiroparea și glazurarea produsului să fie de bună calitate, siropul se fierbe pînă cînd dispare spuma de la suprafață, iar siropul prins și lăsat să curgă aderă și devine lipicios. După răcirea siropului se adaugă și esența de rom.

Produsul finit, preparat așa cum se precizează în procesul tehnologic și rețeta prezentată, are o umiditate de max 20 %, conținutul total de zahăr exprimat în zaharoză și raportat la substanța uscată min 10 %. Astfel preparat, produsul își păstrează proprietățile organoleptice și fizico-chimice timp de 24 ore.

15 — Cozonac cu umplutură de germenei de grîu — Rețeta a II-a

Cozonacul cu umplutură de germeni este un produs bogat în proteine și aminoacizi esențiali.

Pentru preparare se folosesc următoarele materii prime și materiale: făină albă de grîu tip 600, drojdie comprimată proaspătă, clorură de sodiu, lapte praf, margarină, ouă, esență de vanilie, esență de rom, zahăr tos, germeni de grîu, cacao și apă.

Pentru prepararea a 100 kg produs finit se folosesc următoarele cantități de materii prime și ingrediente :

făină albă de grîu tip 600 41,2 kg, drojdie comprimată proaspătă 3 kg, lapte praf 2,1 kg, zahăr tos 19,0 kg, margarină 2,5 kg, ulei comestibil 5,3 l, ouă de găină cal I 160 buc, esență de vanilie 0,665 l, esență de rom 0,287 l, germeni de grîu 12 kg, cacao 0,5 kg, 26 l apă, clorură de sodiu 0,300 kg.

Produsul se prepară în două faze : maia și aluat.

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 20 kg făină albă de grîu tip 600, 3 kg drojdie comprimată proaspătă, lapte praf 0,9 kg, zahăr tos 3 kg și cca 11 l de apă.

Se amestecă totul timp de 6—12 min pînă se formează o pastă omogenă. Se lasă la fermentat timp de 80—100 min la temperatura de 32—33 °C, pînă la aciditatea de 2,2—2,5 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Peste maioua fermentată se adaugă 21,2 kg făină, 7 kg zahăr tos, 2,5 kg margarină, 5,3 l ulei comestibil, 160 ouă, 0,665 l esență de vanilie, 0,060 l esență de rom și cca 13 l apă.

Se frămîntă totul timp de 15—18 min și apoi se lasă la fermentat timp de 60—80 min la temperatura de 32—34 °C, pînă se ajunge la 1,8—2,0 grade de aciditate. Se face o refrămîntare de cca 1 min după care aluatul se divizează în bucăți a 370—380 g bucata; se modelează rotund și se lasă la fermentat 2—5 min. După fermentare, bucățile de aluat se întind sub formă de foaie, peste care se întinde într-un strat uniform cca 190—200 g umplutură de germenii. Se rulează și se așază în tăvi curățite și unse în prealabil. Tăvile cu aluat se lasă la fermentare finală 60—90 min la temperatura de 33—34 °C, la o umiditate relativă de 80—95%. După fermentare bucățile de aluat se ung cu ouă întregi transformate într-un lichid uniform și se introduc în cuptor la o temperatură de 160—200 °C timp de 45—60 min.

La scoaterea din cuptor produsul finit se spoiește cu sirop de zahăr.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din : 1,2 kg lapte, 9 kg zahăr tos, 12 kg germenii de grîu, 0,500 kg cacao, 0,227 l esență de rom și cca 2 l apă.

Zahărul se dizolvă în apă, se adaugă și laptele și se fierbe 1—2 min în clocot; apoi se toarnă peste germenii de grîu. Se adaugă și cacao amestecîndu-se uniform. După răcire la 34—40 °C, se adaugă și esența de rom.

Siropul pentru spoit cozonacul la ieșirea din cuptor se prepară din apă și zahăr în părți egale, care se fierb timp de 30—45 min. La spoire siropul trebuie să fie în stare fierbinte.

Produsul finit, fabricat conform procesului tehnologic și rețetei descrise, are umiditatea de max 35%, aciditatea max 2 grade, porozitatea miezului min 71%, conținutul total de zahăr exprimat în zaharoză și raportat la substanța uscată min 10%. Forma produsului este paralelipedică.

16 — Cozonac de Covasna

Cozonacul secuiesc se fabrică din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, margarină, lapte praf, ouă, zahăr, ulei comestibil, esență de lămâie și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui cozonac se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maiei

Maiua se prepară din 40 kg făină, 2 kg drojdie și 24 l apă. Se frământă timp de 8—10 min și se lasă la fermentat timp de 120—150 min la temperatura de 27—29 °C. Aciditatea finală este de 2,5—3 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Peste maiua fermentată se adaugă 60 kg făină, 1,01 kg sare, 3,05 kg lapte praf, 145 ouă, 2,18 kg zahăr, 0,145 l esență de lămâie și cca 25 l apă.

Se frământă 6—8 min și apoi se adaugă 12,650 kg margarină continuându-se frământarea încă 5—8 min.

Aluatul astfel preparat se lasă la fermentat 30—40 min la temperatura de 29—30 °C. Aciditatea finală este de 2—2,5 grade de aciditate. După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 5—6 kg și se modelează sub formă de fitil. Fitilul se divizează în bucăți de 125—130 g, care se modelează rotund și se lasă la odihnă 10—15 min, la temperatura de 30—32 °C. După odihnă, bucățile mici de aluat se transformă într-o foaie și se înfășoară pe un cilindru din lemn uns cu ulei.

Coacerea se face fie în tăvi cu ulei încins, fie la flacără direct prin rotire continuă a aluatului deasupra flăcării. După coacere, produsul se acoperă cu un strat de zahăr tos amestecat cu miez de nucă divizat fin.

Cozonacul se scoate de pe cilindrul de lemn printr-o ușoară lovitură, se ambalează în hîrtie semipergaminată sau albă și astfel se livrează.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	6,88		Drojdie	kg	0,140
Margarină	kg	0,87		Ulei pentru uns și		
Lapte praf	kg	0,210		copt	l	1,50
Ouă	buc.	10,0		Zahăr	kg	9,150
Sare	kg	0,070		Esență lămție	l	0,010
				Apă	l	2,10

b) Pentru presărat :

Zahăr	kg	0,30
Miez de nucă	kg	0,20

17 — Colac cu lapte

Colacul cu lapte este un produs tradițional cu o putere calorică ridicată. Se fabrică din făină albă de grâu tip 600, zahăr, lapte, margarină, ouă, drojdie comprimată proaspătă, ulei comestibil, zahăr vanilat, sare și apă.

Pentru 100 kg produs finit se folosesc următoarele cantități de materii prime și auxiliare : făină albă de grâu tip 600, 61 kg, drojdie proaspătă comprimată 3,8 kg, zahăr tos 18,8 kg, zahăr vanilat 0,600 kg, margarină 7,8 kg, lapte lichid 33 l, ulei comestibil 3,8 l, ouă de găină cl. I 96 buc. și 4 kg clorură de sodiu.

Produsul se prepară în două faze : maia și aluat.

Prepararea maiei

Maiaua se prepară din 30 kg făină, 3,8 kg drojdie comprimată proaspătă, zahăr tos 2,8 kg și lapte lichid 18 l.

Se amestecă totul timp de 8—12 min pînă se obține o pastă omogenă ; se lasă apoi la fermentare timp de 70—90 min la temperatura de 32—33 °C. Aciditatea este de 18—2,5 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Aluatul se prepară din maia peste care se adaugă restul de 31 kg făină, 16,00 kg zahăr tos, 0,600 kg zahăr vanilat, margarină 7,8 kg, ulei comestibil 3,8 l, 96 ouă de găină calit. I, 4 kg clorură de sodiu

și 15 l lapte lichid. Se amestecă totul într-un malaxor timp de 12—15 min.

În funcție de calitatea făinii, aluatul se refrămintă timp de 1—2 min și se lasă la fermentat $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ ore la temperatura de 32—33 °C. Aciditatea finală este de 2,3—2,7 grade de aciditate.

Divizarea se face manual sau mecanic, în bucăți de 330 g; se lasă la fermentat 2—4 min. Fiecare bucată de aluat se modelează într-un fitil rotund cu diametrul de 1 cm. Acest fitil se înfășoară pe merdea la o distanță de 4—6 mm între spirale de aluat. Merdeaua și fitilul înfășurat pe ea se rostogolește pe masă pentru a se uniformiza grosimea aluatului. Aluatul de pe merdea se unge la suprafață cu ulei și apoi se rostogolește peste un strat de zahăr tos, pînă cînd zahărul se fixează pe suprafața aluatului într-un strat uniform.

Merdeaua cu aluat se coace prin învîrtire deasupra unei flăcări pînă cînd produsul capătă o culoare brună, specifică zahărului caramelizat.

După coacere, merdeaua se ține în poziție verticală cca. 2—3 min, după care colacul se scoate de pe merdea și se lasă să se răcească.

După răcire, colacii se ambalează în celofan și se livrează la centrele de vînzare.

18 — Cozonac bucovinean

Cozonacul bucovinean se fabrică din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare, apă, lapte praf, zahăr tos, margarină, ulei, ouă, stafide, etylvanilină, esență de lămîie, brînză de vaci și griș.

Cozonacul bucovinean se prepară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 50 kg făină albă, 7 kg drojdie comprimată, 3 kg lapte praf, 5 kg zahăr tos și cca 24 l apă.

În cuva unui malaxor se introduce făina, drojdia, laptele praf, zahărul tos și apa și se frămîntă totul 10—12 min pentru obținerea unei paste omogene. Se lasă apoi la fermentat 40—50 min, la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea aluatului

Peste maioua fermentată se adaugă 50 kg făină, 2,790 kg drojdie comprimată, 1,30 kg sare, 18,875 kg margarină, 20 kg zahăr tos, 5,2 l ulei, 155 ouă, 6 kg stafide, 0,615 l esență de lămâie, 0,064 kg etylvanilină și cca 10 l apă, în următoarea ordine: făina, drojdia, sarea, zahărul, ouăle și esențele; se frământă 7—8 min, după care se adaugă margarina și uleiul și se continuă frământarea încă 7—8 min. La finele frământării se adaugă și stafidele pentru a se îngloba în masa aluatului obținut; se lasă la fermentat 90—100 min la temperatura de 31—32 °C. În timpul fermentării se face o refrământare de cca 1 min.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din: 81,430 kg brinză grasă proaspătă de vaci, 5,210 kg griș, 2,2 kg lapte praf, 32 kg zahăr tos, 256 ouă, 18,10 kg stafide, 0,615 l esență de lămâie, 0,014 kg etylvanilină și cca 13 l apă, astfel:

Brinza de vaci se amestecă cu zahărul tos și ouăle; se amestecă pînă se obține o pastă omogenă spumoasă. Se adaugă apoi grișul opărit cu laptele. În continuare, se adaugă și esențele și stafidele care se înglobează în întreaga masă a umpluturii.

Aluatul fermentat se divizează în bucăți a câte 600 g care se împart în trei bucăți: două a câte 175 g și una a 250 g. Acestea se modelează rotund și se lasă la fermentat 4—5 min.

Bucățile de aluat a 175 g se întind sub formă de foaie cu diametrul de 230 mm. Una din foi se așază într-o formă rotundă și se acoperă cu un strat de umplură, 50% din cantitatea de umplură; se aplică foaia a doua, peste care se adaugă restul de umplură. Din bucata de aluat de 250 g se modelează două fitile care se răsucesc și se așază în jurul formei; cea de a doua bucată de aluat se modelează în fitile și se așază sub formă de grătar din doi în doi cm.

Proportia între aluat și umplură este de 52% aluat și 48% umplură. Înainte de a introduce foaia de aluat și umplutura se așază o hîrtie pergaminată.

Tăvile de aluat se lasă la fermentarea finală 70—80 min la temperatura de 32—34 °C.

După fermentarea finală, aluatul se unge cu ou la suprafață și apoi tăvile se introduc în cuptor la temperatura de 180—200 °C timp de 50—60 min. După coacere, produsele se scot din tăvi fără a li se îndepărta hîrtia pergaminată. Produsul finit are greutatea de 1 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	3,07	Ouă pentru uns	buc.	1,9
Drojdie	kg	0,30	Stafide	kg	0,740
Sare	kg	0,04	Esență lămlie	l	0,380
Lapte praf	kg	0,16	Etylvanilină	kg	0,0024
Margarină	kg	0,56	Brinză de vaci	kg	2,50
Zahăr	kg	1,75	Griș	kg	0,160
Ulei	l	0,16	Apă	l	1,150
Ouă	buc.	12,6			

19 — Baton transilvănean

Batonul transilvănean se fabrică din făină de grâu tip 600, drojdie comprimată, lapte praf, margarină, ouă, esență de rom, germenii de grâu, apă, sare comestibilă și zahăr.

Procesul tehnologic de preparare a acestui baton se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiua se prepară din 30 kg făină, 0,7 kg drojdie și 18 l apă. Se frământă 8—10 min și se lasă la fermentat timp de 130—150 min la temperatura de 29—30 °C. Aciditatea este de 3 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiua fermentată se adaugă 34 kg făină, 0,7 kg drojdie, 0,6 kg sare, 0,6 kg lapte praf, 35 ouă, 9,2 kg zahăr și 15 l apă. Se frământă 6—8 min și se adaugă și 2,5 kg margarină continuându-se frământarea 5—6 min. Se lasă la fermentat 35—50 min la temperatura de 30—31 °C. Aciditatea este de 2,8 grade.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din 6 kg germenii de grâu, 3 kg zahăr tos și 0,08 l esență de rom, care se umețează după caz cu 1—2 l apă fiartă și răcită la 35—40 °C.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți mari de 3,45 kg se modelează rotund și se lasă în repaus 10—15 min. Se divizează apoi în bucăți mici a 0,115 kg, se rotunjesc, se dă forma ovală și se

întinde sub formă de foaie groasă de 4—5 mm. Peste foaie se aşază umplutura şi se rulează sub formă de baton lung de 22—23 cm, se aşază pe tăvi pentru fermentat şi copt.

Fermentarea durează 40—50 min la temperatura de 31—33 °C.

Coacerea se face la temperatura de 250—260 °C timp de 15—20 min.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	6,4		Zahăr	kg	0,920
Drojdie	kg	0,140		Margarină	kg	0,25
Sare	kg	0,06		Ouă	buc.	3,52
Lapte praf	kg	0,06		Apă	l	3,30

b) *Pentru umplutură :*

Esenţă de rom	l	0,08		Zahăr	kg	0,300
Germenii de grâu cruzi sau		0,6		Apă	l	0,2
Germenii uscaţi	kg	0,56				

B — CHECURI

1 — Chec cu albuş de ou

Checul cu albuş de ou se prepară din făină albă tip 600, albuş de ou, zahăr, ulei comestibil, esenţă de lămîie, fructe confiate şi praf de copt.

Procesul tehnologic de preparare a acestui chec se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 32,4 kg albuş de ou şi 32,4 kg zahăr tos, care se amestecă 15—20 min pînă se formează o pastă spumoasă.

Peste spumă se adaugă 32,4 kg făină, 12,8 l ulei, 0,6 l esenţă de lămîie, 1,5 kg praf de copt ; se omogenizează 10—15 min şi se adaugă şi 9 kg fructe confiate din coji de portocală, continuîndu-se amestecarea încă 2—4 min.

Pasta astfel preparată se toarnă în tăvi pentru copt. Coacerea se face la temperatura de 190—200 °C timp de 40—45 min. După coacere și răcire, se ambalează în pungi de polietilenă.

Pentru obținerea unui produs finit de 400 g bucata, în fiecare tavă se toarnă 440 g pastă.

2 — Chec cu lapte

Checul cu lapte se fabrică din făină albă tip 600, zahăr, ulei comestibil, lapte praf, ouă, stafide, rahat, sare, esență de rom, carbonat de amoniu, acid citric și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui chec se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva mașinei de amestecat se pun 20 kg zahăr farin și 200 ouă ; se amestecă 10 min și se mai adaugă 12 l ulei, 2 l lapte lichid, 0,6 l esență de rom, 0,2 kg sare, 0,6 kg carbonat de amoniu împreună cu 0,100 kg acid citric.

Se amestecă bine pînă se obține o pastă omogenă. Peste această pastă se adaugă treptat 48 kg făină și se mai amestecă 10—15 min după care se adaugă 10 kg rahat și 7 kg stafide, continuîndu-se amestecarea încă 3—5 min.

Compoziția se toarnă în tăvi pentru copt. În fiecare tavă se toarnă cîte 0,480 kg compoziție în vederea obținerii unui produs finit de 0,400 kg bucata.

Coacerea se face la temperatura de 180—190 °C timp de 35—40 min. După coacere și răcire se pudrează cu zahăr farin și se ambalează în coli de celofan.

3 — Chec cu smîntînă

Checul cu smîntînă se prepară din făină albă tip 550, drojdie comprimată, zahăr tos, ouă, sare, smîntînă, unt, untură, fructe confiate, rahat, esențe, ulei comestibil și apă.

Procesul tehnologic de preparare a checului cu smîntînă se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 27,2 kg făină, 1,620 kg drojdie comprimată, 0,500 kg zahăr tos, 100 ouă și cca. 8 l apă.

În cuva unui malaxor se amestecă făina, drojdia, zahărul, ouăle separate de coajă și apa, timp de 8—10 min și se lasă la fermentare timp de 35—50 min la temperatura de 29—31 °C.

Prepararea aluatului

Peste maia se adaugă 13 kg făină, 17,5 kg zahăr, 200 ouă separate de coajă, 0,100 kg sare, 2 kg smântână, 6,400 kg unt, 6,400 kg untură, 7,4 kg fructe confiate, 11,200 kg rahat, 0,050 l esență de frișcă sau 0,250 l esență de lămâie sau vanilie și cca 4,5 l apă.

Se frământă 8—10 min maiaua, restul de făină, zahărul, ouăle, sarea, smântîna și apa ; se adaugă grăsimile, untul și untura, și se continuă frământarea 5—6 min pînă la înglobarea lor în aluat și formarea unei paste omogene. Înainte de terminarea frământării se adaugă fructele confiate și rahatul.

Se lasă la fermentare timp de 25—40 min la temperatura de 31—33 °C. După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 550—560 g care se așază în tăvi și se lasă la fermentarea finală timp de 45—50 min la temperatura de 32—33 °C și la umiditatea relativă de 85—90 %.

Coacerea se face în cuptor Dampf, la temperatura de 190—200 °C, timp de 40—50 min la 200—220 °C în zona I și 185—190 °C în zona a II-a pentru cuptorul mecanic.

După coacere, produsul finit se răcește și se ambalează în pungi de polietilenă perforate.

Tăvile pentru copt au următoarele dimensiuni : lungimea la partea superioară 30 cm și 29 cm la partea inferioară, lățimea la partea superioară 7 cm și 5,5 cm la partea inferioară, iar înălțimea 7 cm.

4 — Chec caramel

Checul caramel se prepară din făină albă tip 600, zahăr, ulei comestibil, zahăr caramel, ouă, sare comestibilă, scorțișoară, bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu și apă.

Procesul tehnologic de preparare a checului caramel se desfășoară într-o singură fază. Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui amestecător se pun 19,5 kg zahăr, 300 ouă și se amestecă timp de 25—30 min până se obține o pastă spumoasă peste care se adaugă 1 kg bicarbonat de sodiu, 0,200 kg carbonat de amoniu, 0,220 kg sare și se amestecă încă 5—6 min, după care se adaugă siropul de zahăr. În timp ce se amestecă se adaugă treptat 55 kg făină și 2,5 l apă amestecându-se încă 8—10 min.

Siropul de zahăr se prepară din 20,0 kg zahăr din care o parte (5 kg) se transformă în caramel, până la culoarea de caramel închis, fără să fie ars, peste care se pun 5 l apă, 0,600 kg scorțișoară și 4,5 l ulei.

Compoziția se toarnă în tăvi paralelipipedice ; în fiecare tavă se toarnă 280 g compoziție pentru a obține un produs finit de 250 g.

Coacerea se face la 160—180 °C timp de 30—35 min. După coacere, produsul finit se presară cu zahăr farin și se ambalează în pungi de celofan.

5 — Chec marmorat

Checul marmorat cu cacao se fabrică din făină albă tip 550, zahăr tos, lapte praf, ouă, margarină, cacao, bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu, acid citric, etylvanilină, esență de rom și apă.

Procesul tehnologic de preparare a checului marmorat cu cacao se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Se separă de coajă 511 ouă și se introduc în cuva unui bătător cu 61,625 kg zahăr tos, 3 kg lapte, 38,350 kg margarină. Se amestecă 8—10 min. Se introduce și restul de 4,650 kg lapte praf, 0,465 kg bicarbonat de sodiu, 0,230 kg carbonat de amoniu, 0,135 l etylvanilină, 100 kg făină, cca 62 l apă și 0,230 l acid citric.

Se amestecă totul 5—8 min, până se obține o pastă omogenă.

Din pasta obținută se separă 1/3 parte și se amestecă cu 0,930 l esență de rom și 2,325 kg cacao.

Compoziția neamestecată cu cacao și cea amestecată se toarnă concomitent și proporțional în tăvi pentru copt. În fiecare tavă se toarnă 330—340 g pastă.

După coacere și răcire, produsul trebuie să aibă 300 g/bucată.

Tăvile au lungimea de 20 cm, lăţimea de 5,5 cm şi înălţimea de 5 cm.

Coacerea produselor se face în cuptor Dampf la temperatura de 180—185 °C timp de 35—40 min ; în zona I 200—210 °C, în zona a II-a 190—195 °C.

Produsele coapte şi răcite se ambalează în pungi de polietilenă.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Făină	kg	4,300	Pudră de cacao	kg	0,100
Zahăr tos	kg	2,65	Bicarbonat de sodiu	kg	0,02
Lapte praf	kg	0,330	Carbonat de amoniu	kg	0,01
Ouă	buc.	22	Acid citric	kg	0,01
Margarină	kg	1,80	Esenţă de rom	l	0,04
			Apă	l	2,70

6 — Chec cu smîntînă şi cacao

Checul cu smîntînă şi cacao se prepară din făină albă tip 600, ouă, zahăr, miez de nucă, vanilină, carbonat de amoniu, smîntînă şi cacao.

Procesul tehnologic de preparare a acestui chec şi cacao se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază :

În cuva unui amestecător se pun 800 ouă şi se amestecă 10—12 min pînă se formează o pastă omogenă. Peste ouă se adaugă 60 kg zahăr şi se mai amestecă 10—15 min, după care se adaugă 40 kg smîntînă, continuîndu-se amestecarea încă 6—7 min. În timp ce se amestecă se adaugă 100 kg făină şi încă 40 kg smîntînă. Se amestecă 15—20 min pînă se obţine un aluat care curge. Se face proba cu o lingură de aluat pus pe o farfurie, aluat care trebuie să se lăţească de 4—6 mm. În caz că nu s-a obţinut această consistenţă, se adaugă smîntînă, sau după caz făină, pînă se obţine consistenţa dorită.

În continuare, se adaugă, în timp ce se amestecă, 0,050 kg vanilină, 0,600 kg carbonat de amoniu şi 20 kg miez de nucă tăiat fin.

Se împarte compoziţia în două părţi egale ; în prima parte se adaugă cacao şi se amestecă pînă la omogenizare.

În tava unsă cu ulei şi tapisată cu făină se pun cîte două straturi alternativ din cele două părţi de aluat cu cacao şi fără cacao. ultimul strat va fi cel cu cacao, iar primul strat cel fără cacao.

În fiecare tavă se pune 0,650 kg, 0,910 kg sau 1,300 kg compoziție pentru a se obține un produs finit de 0,500 kg, 0,700 kg și respectiv de 1,000 kg bucata.

Coacerea se face la temperatura de 180—200 °C timp de 35—45 min.

După scoaterea din cuptor produsul se presară cu zahăr pudră.

În loc de nucă se pot folosi 30 kg stafide sau 45 kg fructe confiate (ori 35 kg rahat), sau 10 kg stafide și 25 kg fructe confiate. În loc de nucă se mai poate folosi 5 kg stafide, 15 kg fructe confiate și 10 kg rahat.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	4,8		Etylvanilină	kg	0,0025
Ouă	buc.	38,40		Carbonat de amoniu	kg	0,030
Zahăr	kg	2,88		Pudră de cacao	kg	0,600
Miez de nucă	kg	0,96		Smântină	kg	1,920

b) Pentru presărat :

Zahăr pudră	kg	0,500
-------------	----	-------

7 — Chec cu stafide

Checul cu stafide se prepară din făină albă tip 600, zahăr tos, margarină, ouă, esență de lămâie, esență de rom, carbonat de amoniu, acid citric și stafide.

Pentru o șarjă de 30 kg produs finit se folosește următoarea rețetă de bază :

Se separă de coajă 96 ouă și se introduc în cuva unui bătător împreună cu 6,420 kg zahăr ; se amestecă pînă se obține o pastă spumoasă. Aceasta se introduce în cuva unui malaxor, unde se amestecă cu 6,30 kg margarină timp de 15—20 min. Se adaugă apoi 10,800 kg făină în timp ce se amestecă, în vederea formării unei paste omogene. În continuare, se adaugă 6 kg stafide, 0,135 kg carbonat de amoniu, 0,021 kg acid citric dizolvat în 0,400 l apă, 0,180 l esență de lămâie, 0,180 l esență de rom și se continuă frământarea încă 3—5 min în vederea uniformizării compoziției.

Pasta astfel formată se toarnă în forme în cantități de 560—570 g pastă, astfel ca după coacere produsul finit să aibă 500 g bucata.

Dimensiunile formelor sînt următoarele :

- lungimea la partea inferioară 205 mm ;
- lungimea la partea superioară 230 mm ;
- lăţimea la partea inferioară 65 mm ;
- lăţimea la partea superioară 85 mm ;
- înălţimea 65 mm.

Formele cu aluat se introduc în cuptor la temperatura de 180—190 °C timp de 40—45 min pentru cuptorul Dampf şi 46—48 min la temperatura de 109—200 °C pentru zona I şi 185—195 °C zona a II-a la cuptoarele mecanice.

După răcire, produsele se ambalează în pungi de celofan imprimat.

8 — Chec cu stafide şi fructe confiate

Checul cu stafide şi fructe confiate se fabrică din făină albă tip 600, zahăr tos, margarină, ouă, esenţă de lămîie şi rom, acid citric, carbonat de amoniu, stafide şi fructe confiate.

Pentru o şarjă de 30 kg produs finit reţeta de bază este următoarea :

Se separă de coajă 96 ouă şi se pun împreună cu 6,420 kg zahăr în cuva unui bătător ; se amestecă timp de 45—50 min pînă se obţine o pastă spumoasă. Se trece pasta spumoasă în cuva unui malaxor, peste pastă se adaugă 6,300 kg margarină şi se continuă amestecarea timp de 15—20 min. Peste acest amestec se adaugă treptat, în timp ce se malaxează, 10,800 kg făină ; se continuă amestecarea pînă se obţine o pastă omogenă. Peste această pastă se adaugă 1,80 kg stafide, 4,2 kg fructe confiate (2,1 kg cireşi şi 2,1 kg de sfeclă), 0,135 kg carbonat de amoniu, 0,021 kg acid citric dizolvat în 100 g apă, 0,180 l esenţă de lămîie şi 0,180 l esenţă de rom.

După obţinerea unui amestec omogen (cca 3—5 min) se toarnă pasta în forme. În fiecare formă se toarnă 560—570 g pastă, în vederea obţinerii, după coacere, a 500 g produs finit.

Formele în care se efectuează coacerea au următoarele dimensiuni :

- | | |
|---------------------------------|------------|
| — lungimea la partea superioară | — 230 mm ; |
| — lungimea la partea inferioară | — 205 mm ; |
| — lăţimea la partea inferioară | — 65 mm ; |
| — lăţimea la partea superioară | — 85 mm ; |
| — înălţimea | — 65 mm. |

Coacerea se face la temperatura de 180—190 °C timp de 40—45 min în cuptorul Dampf în timp de 46—48 min la temperatura de 190—200 °C pentru zona I și 185—195 °C pentru zona a II-a în cuptorul mecanic. După coacere, produsele se scot din tăvi și se lasă să se răcească pînă la temperatura mediului ambiant, după care se ambalează în pungi de celofan imprimate.

9 — Chec cu fructe confiate

Checul cu fructe confiate se prepară din făină albă tip 600, zahăr tos, margarină, ouă, esență de lămîie, esență de rom, carbonat de amoniu, acid citric și fructe confiate.

Rețeta de fabricație pentru o șarjă de 30 kg produs finit este următoarea :

Se separă de coajă 96 ouă și se pun împreună cu 6,420 kg zahăr în cuva unui bătător. Se bate zahărul împreună cu ouăle timp de 45 min pînă se obține o pastă spumoasă.

Pasta spumoasă se trece în cuva unui malaxor și în ea se pun 6,300 kg margarină și se amestecă timp de 15—20 min. Peste amestecul de ouă, zahăr și margarină se adaugă treptat, în timp ce se amestecă, 10,80 kg făină ; se continuă amestecarea pînă se obține o pastă omogenă. Se adaugă apoi 6 kg fructe confiate diferite (3 kg de cireșe și 3 kg de sfeclă), 0,135 kg carbonat de amoniu, 0,021 kg acid citric dizolvat în 100 g apă, 0,180 l esență de lămîie și 0,180 l esență de rom.

Se continuă frămîntarea încă 3—5 min și apoi pasta obținută se toarnă în tăvi. În fiecare tavă se toarnă 560—570 g pastă pentru a obține, după coacere, un produs finit de 500 g pentru fiecare bucată de chec. Coacerea se face la temperatura de 180—190 °C timp de 40—45 min pentru cuptorul Dampf și timp de 46—48 min la temperatura de 190—200 °C pentru zona I și 185—195 °C pentru zona a II-a în cuptorul mecanic.

După coacere, produsele se scot din tăvi și se lasă să se răcească pînă la temperatura mediului ambiant, după care se ambalează în pungi de celofan imprimat.

Tăvile în care se coc produsele au următoarele dimensiuni :

— lungimea la partea inferioară	— 205 mm ;
— lungimea la partea superioară	— 230 mm ;
— lățimea la partea inferioară	— 65 mm ;
— lățimea la partea superioară	— 85 mm ;
— înălțimea	— 65 mm.

10 — Chec cu stafide și rahat

Checul cu stafide și rahat se prepară din făină albă tip 600, zahăr tos, margarină, ouă, esență de lămție, esență de rom, carbonat de amoniu, acid citric, stafide și rahat.

Procesul tehnologic pentru o șarjă de 30 kg produs finit și rețeta de bază este următoarea :

Se separă de coajă 96 ouă și se pun împreună cu 6,420 kg zahăr în cuva unui bătător ; se amestecă timp de 45 min pînă se obține o pastă spumoasă.

Această pastă spumoasă se trece în cuva unui malaxor peste care se adaugă 6,300 kg margarină și se amestecă 15—20 min. În continuare se adaugă treptat 10,80 kg făină și se amestecă pînă se obține o pastă omogenă. Peste acest amestec se adaugă 3 kg stafide și 3 kg rahat, 0,135 kg carbonat de amoniu și 0,021 kg acid citric dizolvat în 10 g apă, 0,180 l esență de lămție și 0,180 l esență de rom.

Se continuă frămîntarea timp de 3—5 min ; compoziția astfel obținută se toarnă în forme, în vederea obținerii checurilor de 500 g bucata (fig. 8).



Fig. 8. Chec cu stafide și rahat de 500 g bucata.

Dimensiunile formelor sînt :

- lungimea la partea inferioară — 205 mm ;
- lungimea la partea superioară — 230 mm ;

- lăţimea la partea inferioară — 65 mm ;
- lăţimea la partea superioară — 85 mm ;
- înălţimea — 65 mm.

Formele cu aluat se introduc în cuptor la temperatura de 180—190 °C timp de 40—45 min pentru cuptorul Dampf şi de 46—48 min la temperatura de 190—200 °C pentru zona I şi 185—195 °C pentru zona a II-a, la cuptorul mecanic.

După coacere, produsele se scot din tăvi, se răcesc pînă la temperatura mediului ambiant şi apoi se ambalează fiecare bucată în pungi de celofan imprimate.

C — RULADE, DIVERSE PRODUSE CU UMPLUTURI ŞI BRIOŞI

1 — Ruladă cu cremă — Reţeta I

Rulada cu umplutură de cremă se prepară din făină albă tip 600, zahăr tos, ouă, plantol, esenţe, coloranţi, acid citric, cacao şi gem de zmeură.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Prepararea blatului

Blatul se prepară din 100 kg făină, 73,330 kg zahăr tos şi 3 166 ouă.

Se separă ouăle de coajă şi se introduc în cuva bătătorului împreună cu zahărul tos şi se bate pînă se formează o spumă. După spumare, se adaugă treptat făina, în timp ce se amestecă în acelaşi sens pînă se înglobează în masa spumoasă întreaga cantitate.

Amestecul de ouă, zahăr şi făină se toarnă pe tava de copt pe care a fost aşezată în prealabil hîrtie pergaminată. Pentru o tavă se foloseşte cca 600 g pastă, care se întinde într-un strat subţire şi se introduce imediat în cuptor.

Tava are lungimea de 42 cm, lăţimea de 37 cm şi înălţimea de 1,5 cm.

Prepararea cremei

Plantolul și zahărul farin se amestecă în cuva mașinei de bătut cca 40 min pînă se obține un amestec spumos. Peste acest amestec spumos se adaugă esențele, acidul citric, coloranții și cacaoa, în funcție de sortiment, după următoarele rețete, pentru 100 kg făină :

Denumirea materialului	U/M	Cremă de portocale	Cremă de zmeură	Cremă de cacao
Plantol	kg	66,660	66,660	61,660
Zahăr farin	kg	66,660	66,660	61,660
Esență portocală	l	0,060	0,060	—
Acid citric	kg	0,023	0,023	—
Colorant alimentar	kg	(tartrazină)	(amarand)	—
Esență de rom	l	—	—	0,060
Cacao	kg	—	—	10,0

Tăvile cu pastă se introduc în cuptorul încălzit la temperatura de 180—200 °C, coacerea durînd 7—9 min. După coacere, blaturile se răcesc cca 30 min, se înlătură hîrtia de pe partea inferioară, se așază umplutura și se rulează.

Porționarea se face după cca 2 ore de la umplere, astfel :

— pentru rulada de 0,175 kg buc. : lungimea de 10 cm și diametrul ruloului de 7 cm ;

— pentru rulada de 0,350 kg buc. : lungimea de 20 cm și diametrul ruloului de 7 cm.

Produsul astfel porționat se așază pe o bucată de carton și se ambalează în celofan imprimat.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Denumirea materialului	U/U	Șarjă de 10 kg		
		portocale	zmeură	cacao
a) Pentru blaturi				
Făină	kg	3	3	3
Zahăr tos	kg	2,2	2,2	2,2
Ouă	buc.	95,5	95,5	95,5
b) Pentru cremă :				
Plantol	kg	2,0	2,0	0,185
Zahăr pudră	kg	2,0	2,0	0,185
Esență portocală	l	0,0018	—	—
Esență de zmeură	l	—	0,0018	—
Esență de rom	l	—	—	0,0018
Acid citric	kg	0,0069	0,0069	—
Colorant alimentar	kg	0,0015	0,0009	—
Cacao	kg	—	—	0,3

Proporția între blat și cremă este următoarea :

- pentru rulada de 0,175 kg bucata — blat 62% și cremă 38% ;
- pentru rulada de 0,350 kg bucata — blat 62% și cremă 38% ;

2 — Ruladă cu umplutură de pastă de fructe — Rețeta I

Rulada cu umplutură cu pastă de fructe se prepară din făină albă tip 600, zahăr tos, gem de fructe, marmeladă sau magiun.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea blatului

Blatul se prepară din 100 kg făină, 73,075 kg zahăr tos și 3 653 ouă.

Se separă ouăle de coajă și se introduc în cuva unui bătător împreună cu zahărul tos. Se bate cca 20 min pînă se obține o pastă spumoasă peste care se adaugă treptat făină și se amestecă pînă se obține o pastă omogenă. Acest amestec se toarnă pe o tavă, care a fost capitonată cu hîrtie pergaminată. Pe o tavă se așază cca 600 g aluat.

Dimensiunile tăvilor sînt : lungimea 42 cm, lățimea 37 cm și înălțimea 1,5 cm.

Tăvile cu aluat se introduc în cuptor timp de 7—9 min, la temperatura de 190—200 °C. După coacere, blaturile se răcesc cca 30 min, se înlătură hîrtia de la coacere și se așază pe foaie umplutura, apoi se rulează. Porționarea produselor se face după cca două ore de la rulare.

Pentru rulada de 0,175 kg fiecare bucată are lungimea de 10 cm și diametru de 7 cm. Pentru bucata de 0,350 kg, lungimea este de 20 cm și diametrul de 7 cm.

Fiecare bucată de ruladă se așază pe un carton și se ambalează în celofan imprimat.

Prepararea umpluturii

Pentru rulada cu umplutură de pastă de fructe se folosește gemul de caise, cireșe, vișine sau prune, marmeladă de caise, vișine, prune sau diferite amestecuri, magiun de caise, vișine, prune sau amestec.

Înainte de întinderea pastei de fructe pe blatul de ruladă, aceasta se va amesteca bine și se vor înlătura eventualele cozi sau sîmburi din fructele respective.

Pentru 100 kg făină se folosesc 180 kg pastă de fructe.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru blat :*

Făină	kg	2,60		Ouă	buc.	85
Zahăr tos	kg	1,90				

b) *Pentru umplutură :*

		<u>175 g</u>	<u>350 g</u>
Pastă de fructe (gem, marmeladă sau magiun)	kg	4,70	4,70

Proporția de umplutură este de 45 %, iar de blat 55 %.

Analiza se efectuează la întreaga ruladă.

Ruladă umplută cu cremă sau pastă de fructe

Rulada umplută cu cremă sau pastă de fructe se prepară din făină albă tip 600, zahăr, ulei comestibil, miere de albine, ouă, amidon, bicarbonat de sodiu, acid citric, etylvanilină, sare comestibilă, plantol, esență de lămâie, vișină, portocală, trandafir sau diferite uleiuri, coloranți alimentari, cacao, pastă de fructe, lapte praf și esență de rom.

Procesul tehnologic de preparare a ruladei cu umplutură de cremă sau pastă de fructe se desfășoară următor sortimentului :

3 — Ruladă cu cremă rețeta II.

4 — Ruladă cu cacao rețeta II.

5 — Ruladă cu pastă de fructe rețeta II.

3 — Ruladă cu cremă — Rețeta II-a

Rulada cu cremă pentru 100 kg produs se prepară din : 23 kg făină, 20 kg zahăr tos, 4,5 l ulei comestibil, 2,25 kg miere de albine, 450 ouă, 0,54 kg amidon, 0,400 bicarbonat de sodiu, 0,38 kg acid citric, 0,01 kg etylvanilină, 0,1 kg sare, 27,75 kg zahăr farin, 19 kg plantol, esență de lămâie, vișină, portocală sau trandafir 0,25 l sau 0,025 l uleiuri eterice diferite, 0,001 coloranți alimentari.

În cuva unui bătător se pun 225 ouă care se amestecă 10—12 min. Se adaugă 5—8 l apă, 2,25 kg miere, 20 kg zahăr și se continuă amestecarea 5—6 min. Se oprește amestecarea și se adaugă 23 kg făină și se amestecă 3—5 min, adăugându-se în continuare 225 ouă; se mai amestecă 5—6 min, apoi se adaugă 0,54 kg amidon, 0,40 bicarbonat de sodiu, 0,38 kg acid citric, 0,01 kg etylvanilină, 0,1 kg sare și 0,001 kg diferiți coloranți, corespunzător aromelor folosite.

Pentru a obține un blat simplu, cu o singură culoare, se folosește un singur colorant. Pentru a obține un blat marmorat, se folosesc două creme deodată, colorate diferit.

Pasta preparată se toarnă pe tăvi care au fost căptușite cu hîrtie pergaminată.

Coacerea se face la temperatura de 240—260 °C timp de 20—30 min.

După coacere și răcire, blatul se separă de hîrtie și se unge cu cremă de portocală, lămîie, vișină, trandafir, etc.

Prepararea cremei

Crema se prepară din 27,75 kg zahăr farin, 19 kg plantol, 0,25 l esență de portocală, lămîie, vișină, trandafir etc. sau 0,025 l uleiuri eterice diferite, în funcție de sortiment și colorantul folosit.

După ungerea blatului cu crema preparată acesta se rulează sub formă de cilindru. Foaia are o grosime de 4—8 mm și grosimea cremei 3—6 mm.

După răcirea și întărirea cremei, cilindrul se taie în bucăți, conform sortimentului stabilit, astfel :

— *Ruladă simplă cu creme diferite de 0,300 kg : formă cilindrică lungă de 16 cm și diametrul de 6,5 cm. Se ambalează în celofan imprimat ;*

— *Ruladă marmorată cu cremă diferită, de 0,300 kg : formă cilindrică, lungă de 16 cm și cu diametrul de 6,5 cm. Se ambalează în celofan imprimat ;*

— *Ruladă marmorată cu cremă de 0,150 kg bucata : formă cilindrică lungă de 10 cm și diametrul de 5 cm. Se ambalează în celofan imprimat ;*

— *Ruladă (miniruladă) umplută cu cremă diferită de 0,050 kg bucata : formă cilindrică lungă de 8 cm și diametrul de 3,5 cm. Se ambalează în celofan imprimat ;*

— *Ruladă fursec de 0,050 kg bucata : de formă cilindrică lungă de 8 cm, diametrul de 3,5 cm, ambalate câte 5 bucăți diferite fiecare în celofan imprimat și apoi în cutii sau anvelope de 0,250 kg bucata.*

4 — Ruladă cu cacao — Rețeta a II-a

Rulada cu cacao se pregătește pentru 100 kg produs, din : 23 kg făină, 20 kg zahăr tos, 4,5 l ulei comestibil, 2,25 kg miere de albine, 450 ouă, 0,54 kg amidon, 0,40 kg bicarbonat de sodiu, 0,150 kg acid citric, 0,01 kg etylvanilină, 0,1 kg sare comestibilă, 22 kg zahăr farin, 21 kg plantol, 2 kg cacao, 2 kg lapte praf și 0,22 l esență de rom.

Procesul tehnologic de preparare a ruladei cu cacao se desfășoară astfel :

În cuva unui bătător se pun 225 ouă, se amestecă 8—10 min și se adaugă 3—6 l apă, 2,25 kg miere, 20 kg zahăr tos ; se amestecă 5—6 min apoi se oprește amestecătorul și se adaugă 20 kg făină ; se amestecă 3—5 minute și se adaugă și restul de 225 ouă. Se mai amestecă 5—6 min și se adaugă și cacaoa amestecată cu 3 kg făină, 0,54 amidon, 0,400 kg bicarbonat de sodiu, 0,150 kg acid citric, 0,1 kg sare, continuându-se amestecarea 3—5 min împreună cu 0,01 kg etylvanilină.

Pasta obținută se toarnă în tăvi căptușite cu hîrtie și se coc la temperatura de 240—260 °C timp de 25—30 min.

După coacere și răcire, se separă de hîrtie și blatul și se unge cu crema de cacao. Blatul este gros de 4—6 mm și stratul de cremă de 3—5 mm.

Se rulează sub formă de cilindru și se lasă să se întărească crema.

Crema de cacao se prepară din : 22 kg zahăr farin, 21 kg plantol, 2 kg cacao amestecat cu 2 kg lapte praf și 0,22 l esență de rom care se omogenizează.

După răcire, cilindrul se taie în bucăți și se ambalează, realizîndu-se următoarele sortimente :

— *Ruladă simplă cu cremă de cacao, de 0,300 kg bucata, are lungimea de 16 cm iar diametrul de 6,5 cm ; ambalare în celofan imprimat ;*

— *Ruladă marmorată cu cremă de cacao, de 0,300 kg bucata, de 16 cm lungime și 6,5 cm diametrul ; ambalarea în celofan imprimat ;*

— *Ruladă simplă cu cremă de cacao de 0,150 kg bucata, de 10 cm lungime și 5 cm diametrul ; ambalarea în celofan imprimat ;*

— *Ruladă marmorată cu cremă de cacao de 0,150 kg bucata, 10 cm lungime și diametrul de 5 cm ; ambalare în celofan imprimat ;*

— *Ruladă (miniruladă) cu cremă de cacao de 0,050 kg bucata de 8 cm lungime și 3,5 cm diametrul ; ambalare în celofan imprimat.*

5 — Ruladă cu pastă de fructe — Rețeta a II-a

Rulada cu cremă de fructe se prepară pentru 100 kg produs, din : 23 kg făină, 20 kg zahăr tos, 4,5 l ulei comestibil, 2,25 kg miere, 450 ouă, 0,54 kg amidon, 0,40 bicarbonat de sodiu, 0,150 kg acid citric, 0,01 kg etylvanilină, 0,1 kg sare și 46,5 pastă de fructe.

În cuva unui amestecător se pun 225 ouă, 2,25 kg miere și 20 kg zahăr ; se amestecă 5—6 min. Se oprește amestecătorul și se adaugă 23 kg făină, 0,540 kg amidon, 0,40 kg bicarbonat de sodiu, 0,150 kg acid citric, 0,01 kg etylvanilină ; se amestecă 5 min și se adaugă 225 ouă și 0,1 kg sare și se mai amestecă 5 min.

Pasta obținută se toarnă în tăvi căptușite cu hîrtie și se coace la temperatura de 240—260 °C timp de 25—30 min.

După coacere și răcire, se separă de hîrtie. Blatul obținut se unge cu pastă de fructe și se rulează sub formă de cilindru. Blatul are o grosime de 4—8 mm și stratul de pastă de 4—6 mm.

Pasta de fructe se realizează din 46,5 kg pastă de fructe care se omogenizează 10—15 min. În caz că este nevoie, se poate adăuga și 1—2 l apă distilată.

După întărirea pastei și stabilizarea produsului, cilindrul realizat se taie în bucăți, realizîndu-se următoarele sortimente :



Fig. 9. Ruladă cu pastă de fructe de 400 g bucata rețeta II.

— *Ruladă cu pastă de fructe (fig. 9), gem sau jeleu, de 0,400 kg bucata, ambalate în anvelope de carton sau celofan, lungi de 20 cm și diametrul de 7,5 cm ;*

— *Ruladă (miniruladă)* de 0,050 kg bucata, ambalate în celofan imprimat și așezate în anvelope, cu lungimea de 8 cm și diametrul de 3,5 cm.

6 — Melci cu gem de fructe

Melcii cu gem de fructe se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, lapte, ulei comestibil, ouă, miere, unt, apă, gem de fructe și esență de vanilie.

Procesul tehnologic de preparare a melcilor cu gem de fructe se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs finit se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiua se prepară din 24,3 kg făină, 2,8 kg drojdie, 1,8 kg lapte praf și 11 l apă.

Se frământă 8—10 min și se lasă la fermentat timp de 60—70 min la temperatura de 32—33 °C. Aciditatea finală este de 3 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiua fermentată se adaugă 24,3 kg făină, 0,46 kg sare, 5,6 kg zahăr, 175 ouă, 0,9 kg miere și 7 l apă. Se frământă 6—8 min și apoi se adaugă 6,5 l ulei și 0,019 l esență de vanilie. Se frământă încă 4—6 min și se lasă la fermentat timp de 50—60 min la temperatura de 32—35 °C. Aciditatea finală este de 2,6 grade.

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 3—5 kg și se modelează rotund. Se lasă la odihnă 5—10 min.

După odihnă, aluatul se întinde sub formă de foaie groasă de 6—7 mm, se unge cu 5,6 kg unt, se presară cu 3,7 kg zahăr tos, se împăturește și se lasă la fermentat 45—50 min la temperatura de 30—34 °C. După fermentare se întinde din nou sub formă de foaie groasă de 12—15 mm, se divizează în fitile late de 18—22 mm și se modelează sub formă de melc ; în golul de la mijloc se așază umplutura din gem de fructe.

La 80 g aluat se folosește 15 g umplutură. Înainte de folosire, gemul se amestecă timp de 10—15 min.

Produsele se aşază în tăvi şi se lasă la fermentarea finală 50—60 min. la temperatura de 33—35 °C.

Coacerea se face la temperatura de 190—200 °C timp de 20—25 min. Înainte de introducerea în cuptor, produsele se ung cu ou. La scoaterea din cuptor, produsele se ung cu sirop de zahăr.

7 — Melci cu brinză

Melcii cu brinză de vacă se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, zahăr, ulei comestibil, unt, ouă, miere, apă, esenţă de vanilie şi brinză de vacă.

Procesul tehnologic de preparare a melcilor cu brinză de vacă se desfăşoară în două faze : maia şi aluat.

Pentru 100 kg produs, se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Prepararea maielei

Maiua se prepară din 24,3 kg făină, 2,8 kg drojdie, 1,8 kg lapte praf şi 12 l apă.

Se frământă 8—10 min şi se lasă la fermentat timp de 60—70 min la temperatura de 32—33 °C. Aciditatea finală este de 2,2 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiua fermentată se adaugă 24,3 kg făină, 0,46 kg sare, 5,6 kg zahăr, 175 ouă şi 0,9 kg miere ; se frământă 8—10 min şi apoi se adaugă 6,5 l ulei şi 0,020 l esenţă de vanilie. Se mai frământă 6—8 min şi se lasă la fermentat 50—60 min la temperatura de 32—34 °C. Aciditatea finală este de 2,2 grade.

Aluatul fermentat se divizează în bucăţi de 3—5 kg, se modelează rotund şi se lasă la odihnă 5—10 min, după care aluatul se întinde sub formă de foaie groasă de 6—7 mm, se unge cu 5,6 kg unt şi se presară cu 3,7 kg zahăr tos, se împătureşte şi se lasă la fermentat 45—50 min. la temperatura de 30—34 °C.

După fermentare, se întinde sub formă de foaie groasă de 12—15 mm şi se divizează în fitile late de 18—22 mm, se modelează sub formă de melc şi în golul de la mijloc se aşază umplutura.

Umplutura se prepară din : 20 kg brinză proaspătă de vacă cu 2,6 kg zahăr bine omogenizate. La 80 g aluat se foloseşte 22,6 g umplutură.

Produsele se aşază apoi în tăvi şi se lasă la fermentarea finală timp de 50—60 min la temperatura de 33—35 °C.

Coacerea se face la temperatura de 190—200 °C timp de 20—25 min.

Înainte de introducerea în cuptor, produsele se ung cu ou. La scoaterea din cuptor se spoiesc cu sirop de zahăr.

Siropul se prepară din : 2,60 kg zahăr şi 2,6 l apă care se fierb timp de 15—20 min.

8 — Melci cu nucă

Melcii cu nucă se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, lapte praf, ouă, margarină, esenţă de lămâie, esenţă de rom şi apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfăşoară în patru faze : maia, aluat, umplutură şi sirop.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Prepararea mailei

Maiaua se prepară din 50 kg făină, 6 kg drojdie şi 32 l apă. Se frământă 8—9 min şi se lasă la fermentat timp de 60—80 min la temperatura de 30—32 °C. Aciditatea finală este de 3—3,2 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 50 kg făină, 2,8 kg drojdie, 0,8 kg sare, 2,2 kg lapte praf, 25 kg zahăr, 220 ouă, 20 kg margarină, 0,12 kg etylvanilină, 0,4 l esenţă de rom şi 6—8 l apă.

Se frământă 14—15 min şi se lasă la fermentat timp de 50—70 min la temperatura de 33—35 °C. Aciditatea finală este de 2,1 grade de aciditate.

Prepararea umpluturii

20 kg miez de nucă se mărunţeşte şi se amestecă cu 40 kg zahăr tos, 10 kg pesmet alb şi 0,2 l esenţă de rom. Pentru formarea unei paste omogene se poate adăuga 1,5—2 l apă caldă.

Prepararea siropului :

6,8 kg zahăr tos se amestecă cu 4 l apă ; se fierbe 25—30 min pînă la formarea unui fir prin depărtarea degetelor și eliminarea spumei.

Modelarea aluatului și aplicarea umpluturii. Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 0,500 kg și se modelează rotund. Se lasă la odihnă 5—6 min și se întinde sub formă de foaie dreptunghiulară groasă de 7—10 mm, cu latura mare de 500 mm și latura mică de 300 mm.

Peste foaia întinsă se așază 200 g umplutură, lăsînd latura mare a foii fără umplutură cca 20 mm. Foaia cu umplutură se rulează sub formă de baton, pe latura mare. După rulare se încheie prin umezirea cu apă a porțiunii fără umplutură a foii mari. Batonul astfel rulat se divizează în 16 buc. cu lungimea de cca 30 mm. Bucățile de aluat divizate se așază pe tavă pentru fermentarea finală și coacere.

Fermentarea finală se face timp de 40—50 min la temperatura de 34—36 °C.

Coacerea se face la temperatura de 180—200 °C timp de 14—16 min. La scoaterea din cuptor, produsele se ung la suprafață cu sirop cald. După răcire și zvîntare, produsele se ambalează cîte 5 buc. în pungă de polietilenă a 200 g punga cu produs.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	5,000	Margarină	kg	1,000
Drojdie	kg	0,440	Esență de rom	l	0,020
Sare	kg	0,040	Etylvanilină	kg	0,006
Lapte praf	kg	0,110	Ulei	l	0,050
Zahăr	kg	1,250	Apă	l	2,00
Ouă	buc.	11,000			

b) Pentru umplutură :

Miez de nucă	kg	1,000	Esență de rom	l	0,010
Pesmet alb	kg	0,500	Apă	l	0,100
Zahăr	kg	2,100			

c) Pentru sirop :

Zahăr	kg	0,340
Esență de rom	l	0,005
Apă	l	0,200

9 — Ruladă cu cremă de biovit

Ruladă cu cremă de biovit se fabrică din făină albă tip 600, zahăr tos, ouă, cacao, plantol, biovit, acid citric și esență de lămie.

Procesul tehnologic de preparare a ruladei cu cremă biovit se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs finit se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva mașinii de amestecat se introduc 860 ouă, 19 kg zahăr și se amestecă timp de 15—20 min pînă cînd se formează o pastă spumoasă. În timp ce se amestecă, se introduc treptat cca 5 l apă și 28,5 kg făină precum și 1,2 kg cacao. Se frămîntă în continuare 6—7 min.

Compoziția se trece în tăvi căptușite cu hîrtie pergaminată sau imitație. Stratul compoziției în tavă trebuie să fie uniform, cu o grosime de 0,5—0,8 cm. Coacerea se face la temperatura de 200—220 °C, timp de 6—8 min.

Prepararea cremei

În cuva mașinii de bătut, se pun 6,5 kg plantol fluidizat și 7 kg solid. Se amestecă pînă se omogenizează, se adaugă 11,8 kg zahăr farin și se continuă amestecarea 15 min ; se adaugă în continuare 1,2 kg lapte praf, 3,5 kg biovit și după obținerea unei paste omogene, se adaugă 0,15 kg acid citric amestecat cu 0,18 l esență de lămie ; după 3—4 min, crema se poate folosi.

Umplerea blaturilor cu cremă

După scoaterea din cuptor a tăvilor cu blaturile coapte, acestea se așază unul peste altul și se lasă pentru răcire și umectare 15—20 min, apoi se separă hîrtia pergaminată lipită de blat. Peste blat se întinde crema în strat de 5—6 mm și se rulează. Ruloul se poate diviza în greutateți diferite de la 100 g la 500 g bucata.

După divizare, bucățile de ruladă se ambalează în celofan.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru blat

Făină	kg	2,850		Cacao	kg	0,120
Zahăr tos	kg	1,90		Apă cca	l	0,5
Ouă	buc.	86				

b) Pentru cremă

Zahăr farin	kg	1,180		Lapte praf	kg	0,120
Plantol	kg	1,35		Acid citric	kg	0,015
Biovit	kg	0,350		Esență de lămție	l	0,018

c) Pentru ruladă — produs finit

Făină	kg	2,850		Biovit	kg	0,350
Zahăr	kg	3,08		Lapte praf	kg	0,120
Ouă	buc.	86		Acid citric	kg	0,015
Cacao	kg	0,120		Esență lămție	l	0,018
Plantol	kg	1,350		Apă	l	0,5

10 — Tarte simple

Tartele simple se obțin din făină albă tip 550, zahăr măcinat, margarină, ouă, iaurt, sare comestibilă, carbonat de amoniu și esență de lămție.

Procesul tehnologic se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă :

Se amestecă în cuva unui amestecător 71 kg făină, 17 kg zahăr măcinat, 22,5 kg margarină, 230 ouă, 0,299 kg carbonat de amoniu, 10 kg iaurt, 0,200 kg sare fină comestibilă și 1 l esență de lămție.

Se frământă totul timp de 30—35 min pînă cînd se obține un aluat de consistență tare, fraged. Aluatul se lasă la odihnă la temperatura de 6—8 °C, timp de 30—40 min. După odihnă, aluatul se divizează în bucăți de 5—6 kg și se întinde în foi groase de 3 mm.

Se decupează cu ajutorul unor forme de tăiat din tablă cu diametrul de 11 cm. Bucățile de aluat rotunde, decupate, se așază în forme pentru copt, care au forma rotundă, tronconică, cu diametrul mic de 4—8 cm și diametrul mare de 6—10 cm.

Coacerea se face la temperatura de 200—220 °C, timp de 20—22 min.

Tartele astfel obținute se pot consuma ca atare sau se umplu cu diferite creme.

Tartele coapte au greutatea de 0,025 kg bucata și • umiditate de max 5%.

11 — Tarte cu fructe

Tartele cu fructe se prepară din făină albă tip 550, margarină, sare comestibilă, ouă, zahăr, fructe proaspete, esență de vanilie și apă. Procesul tehnologic de preparare a tartelor cu fructe se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs finit se folosește următoarea rețetă :

În cuva unui malaxor se pun 55 kg făină, 25 kg margarină, 0,3 kg sare și 20 l apă. Se frământă 15—20 min, pînă se formează un aluat de consistență tare, care se lasă la odihnă, la rece (8 °C) timp de 35—40 min. După odihnă, aluatul se divizează în bucăți de 2—3 kg se modelează rotund și se întinde în formă de foaie groasă de 5—6 mm, din care se decupează rondele cu diametrul de 6—7 cm. Se grupează rondelele două cîte două. Prima rondelă se unge cu ou și peste ea se așază cea de a doua. Înainte de lipirea celei de a doua rondelă, se decupează din centrul ei un cerc cu diametrul de 3—4 cm.

Rondelele se așază pe tăvi și se coc la temperatura de 140—150 °C, timp de 15—20 min.

Prepararea fructelor

Se formează un sirop din 3,6 kg zahăr tos și 2 l apă, care se fierbe 20—25 min. La finele fierberii se adaugă 0,3 l esență de vanilie. Fructele se spală, se înlătură sîmburii sau cozile, eventual se divizează și se însiropează timp de 40—50 min, după care se scurg și se pot folosi la tarte.

La scoaterea din cuptor, tartele se pudrează cu zahăr pudră și în mijlocul fiecărei bucăți se așază fructele, care se acoperă parțial cu sirop fiert și bine legat, apropiat de consistența mierii.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	5,50		Sare	kg	0,03
Margarină	kg	2,50		Apă	l	2,00

b) Pentru uns :

Ouă	buc.	5,0
-----	------	-----

c) Pentru sirop și fructe :

Fructe proaspete	kg	4,00		Esență vanilie	1	0,03
Zahăr tos	kg	0,36		Apă	1	0,2

d) Pentru presărat :

Zahăr pudră	kg	0.36
-------------	----	------

12 — Tarte cu cremă

Tartele obținute se umplu cu cremă în proporție de 33,4 % tartă și 66,6 % cremă.

Prepararea cremei

Într-un vas pregătit în acest scop se pun : 2,520 kg zahăr, 6,660 kg făină, 266,4 gălbenușuri de ou, 0,011 kg sare fină comestibilă, 5,330 kg lapte praf, 0,011 kg etylvanilină sau esență de lămâie, zmeură etc. și 0,067 kg acid citric.

Se amestecă totul timp de 15—20 min, urmărindu-se să nu se formeze cocoloașe, și se pune la fiert. În tot timpul fierberii se amestecă continuu pentru a evita formarea de cocoloașe. Crema începe să se îngroașe și apar bule de aer care pot da aspectul înșelător că amestecul este fiert. Se continuă însă fierberea pînă produsul începe să se înmoaie din nou.

Crema fiartă se ia de la fiert și se amestecă cu 266,4 albușuri de ou, care între timp au fost transformate în spumă cu 13 kg zahăr farin. Se face amestecarea pînă la înglobarea spunei de albuș în masa cremei.

Cu crema astfel preparată se umplu tartele.

13 — Specialități cu umplutură

Procesul tehnologic de preparare a specialităților cu umplutură se desfășoară în două faze : foietaj și umplutură.

Prepararea foietajului

100 kg foietaj se prepară din 33,910 kg margarină, 0,650 kg sare, 0,650 ouet, 50,880 kg făină și 16,500 l apă.

Cele 33,910 kg margarină se amestecă cu 13,700 kg făină pînă se omogenizează; se dă forma de pătrat, apoi se lasă la odihnă, la rece (4—5 °C) timp de 30—35 min.

Separat, se frămîntă un aluat din 33,200 kg făină, 0,650 l ouet, 0,650 kg sare și 15,500 l apă, timp de 12—15 min, care se divizează în bucăți de 3,170 kg; se modelează rotund, se crestează adînc sub formă de grătar, se acoperă cu o pînză și se lasă la odihnă 15—20 min la temperatura de 20—22 °C. Restul făinii se folosește la prelucrat.

Din fiecare bucată de aluat se întinde o foaie de 3 cm grosime la mijloc și 1 cm la margini. Pătratul de margarină și făină se așază la mijlocul foi de aluat și se acoperă cu marginile. Se întinde de la mijloc către margini, în lungime și în lățime, obținîndu-se un dreptunghi gros de 2—3 cm care se împachetează în pătru, de la margini către mijloc, apoi se îndoaie în două și se lasă la rece (4—5 °C), timp de 30—35 min. În timpul operației de întindere și împachetare se folosește făină și de fiecare dată se înlătură excesul. Operația de întindere și împachetare, cu repaus de 30—35 min, la rece, se repetă de 3—4 ori, după care foietajul se poate folosi.

Amestecul de margarină cu făină se împarte în atîtea pătrate în cîte bucăți s-a divizat aluatul.

Cu foietajul astfel preparat, se pot pregăti cornuri cu mere, cu brînză grasă de vacă sau cu germeni de grîu.

14 — Specialități cu mere

Din fiecare foietaj, preparat așa cum am arătat mai sus, (pct. 13) se întinde o foaie dreptunghiulară lungă de 50 cm și lată de 15 cm, care se divizează pe lungime în 5 bucăți a 10 cm late și 15 cm lungi. Din fiecare bucată de 10 cm/15 cm se întinde o foaie 75 cm \times 50 cm, care se împarte în 5 bucăți cu dimensiunile de 10 cm \times 15 cm.

Această foaie de 10 cm \times 15 cm constituie foietajul pentru o bucată de corn de 0,080 kg bucata.

Foaia de 10 cm \times 15 cm are greutatea de 0,060 kg.

Pentru un corn cu mere de 0,080 kg bucata se folosește 0,060 kg foietaj și 0,045 kg umplutură de mere.

Pentru prepararea a 150 kg umplutură se folosește următoarea rețetă de bază :

Umplutura de mere. *Se prepară din 53 kg mere rase, 10 kg zahăr, 4 kg pesmet din făină semialbă și 0,500 kg scorțișoară care se amestecă pînă la omogenizare, după care se poate folosi la prepararea specialităților.*

Pe fiecare foaie se așază umplutura de mere, care se acoperă pe lungime prin îndoirea foi de aluat, se lipesc bine marginile și se dă forma de corn. Se așază pe tavă și se coc la temperatura de 200—220 °C timp de 27—30 min.

După coacere produsele se presară cu zahăr pudră. Se consumă calde. Produsul finit are greutatea de 0,080 kg bucata.

15 — Specialități cu brînză grasă, proaspătă, de vacă

Din bucata de foietaj, preparată ca mai sus (pct. 13) în greutate de 6,875 kg, se întinde o foaie dreptunghiulară lungă de 60 cm și lată de 12 cm, care se împarte pe lungime în 5 bucăți a 12 cm \times 12 cm. Din fiecare bucată de 12 cm \times 12 cm se întinde o foaie de 60 cm \times 60 cm, care se împarte în 25 bucăți a 12 cm \times 12 cm, în greutate de 55 g. Pe fiecare bucată se întinde cîte 40 g umplutură cu brînză, se îndoaie foaia peste umplutură, se lipesc marginile prin apăsare cu degetele, dîndu-se forma de triunghi.

Umplutura cu brînză pentru 100 kg produs. *Se prepară din 42 kg brînză proaspătă de vacă, 8 kg griș opărit în prealabil, 12 kg zahăr, 42 buc. ouă și 0,300 l esență de lămîie care se amestecă pînă la omogenizare.*

Bucățile de aluat se așază pe tavă ; se coc la temperatura de 220—230 °C timp de 28—32 min. La ieșirea din cuptor se presară cu zahăr pudră.

16 — Specialități cu germuri de grîu nedegresați

Dintr-o bucată de foietaj, preparată cum s-a prezentat la pct. (13), în greutate de 6,875 kg, se întinde o foaie în formă de dreptunghi, cu dimensiunile de 60 cm \times 14 cm, care se împarte în 5 bucăți de 14 cm \times 12 cm și care se întind sub formă de foaie de 70 cm \times 60 cm. Această foaie se împarte în 25 bucăți a 14 cm \times 12 cm. Pe fiecare foaie de 14 cm \times 12 cm se așază 40 g de umplutură

și se rulează pe latura mare în formă de rulou cu lungimea de 12 cm și diametrul de 5 cm.

Umplutura pentru 100 kg produs. Se prepară din 7,5 kg germeni de grâu nedegresați, prăjiți, 24 kg marmeladă și 0,9 l esență de rom, care se amestecă pînă la omogenizare.

Produsele modelate se așază pe tavă și se coc la 220—230 °C timp de 25—30 min. După coacere se presară cu zahăr pudră.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină pentru aluat	kg	3,48		Margarină	kg	3,391
Făină pentru amestec				Sare	kg	0,065
cu grăsimi	kg	1,37		Oțet	l	0,065
Făină pentru prelucrat	kg	0,240		Apă	l	1,65

b) *Specialități cu umplură de mere :*

Foietaj (aluat pct. a)	kg	7,6		Scorțișoară	kg	0,05
Mere rase	kg	5,3		Zahăr tos	kg	1,0
Pesmet din pîine				Zahăr pudră pentru		
intermediară	kg	0,40		presărat	kg	0,330

c) *Specialități cu umplură de brînză de vacă :*

Foietaj (aluat pct. a)	kg	7,0		Ouă	buc.	4,2
Zahăr tos	kg	1,2		Esență de lămție	l	0,030
Brînză de vacă	kg	4,2		Zahăr pudră pentru		
Griș	kg	0,8		presărat	kg	0,330

d) *Specialități cu umplură de germeni de grâu ;*

Foietaj (aluat pct. a)	kg	7,0		Esență de rom	kg	0,09
Marmeladă	kg	2,4		Zahăr pudră pentru		
Germeni de grâu	kg	0,75		presărat	kg	0,330

e) *Umplură de mere :*

Mere rase	kg	7,85		Zahăr tos	kg	1,48
Pesmet de pîine				Scorțișoară	kg	0,07
intermediară	kg	0,60				

f) *Umplură de brînză de vacă :*

Brînză de vacă	kg	6,56		Ouă	buc.	6,60
Zahăr tos	kg	1,88		Esență de lămție	l	0,045
Griș	kg	1,25				

g) Umplutură de germeni de grâu :

Marmeladă	kg	7,4		Esență de rom	l	0,28
Germenii de grâu	kg	2,32				

17 — Brișe simple — Rețeta I

Brișele simple se fabrică din făină albă tip 600, sare, zahăr tos, lapte praf, ulei, bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu, ouă, acid citric, unt, apă, esențe de lămâie, portocală și vanilie.

Procesul tehnologic și rețeta de bază, de fabricație pentru 100 kg făină sînt următoarele :

Se separă 700 ouă de coajă și se introduc împreună cu 38,0 kg zahăr tos în cuva mașinei de bătut, unde se amestecă timp de 5 min ; se adaugă 11,07 kg unt și se continuă amestecarea, adăugîndu-se treptat 22,100 l ulei comestibil, pînă se obține un amestec spumos. În timp ce se amestecă manual, se adaugă 100 kg făină, 4,3 kg lapte praf, 1,888 esență de vanilie și 1,188 l esență de lămâie sau porto-

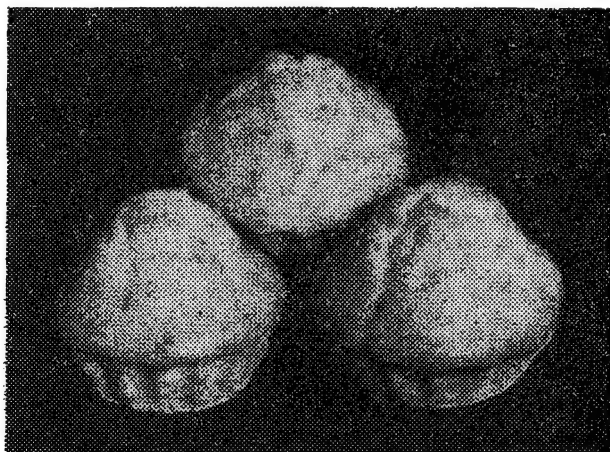


Fig. 10. Brișe simple de 60 g bucata rețeta I.

cală. Se lasă la odihnă 2—3 min și se adaugă 1,5 kg bicarbonat de sodiu și 1,5 kg carbonat de amoniu. Bicarbonatul și carbonatul se amestecă în prealabil cu 0,410 kg acid citric și 10 l apă. Se continuă amestecarea și se adaugă și restul de 0,410 kg acid citric di-

zolvat în 2 l apă. Se adaugă și restul de 18 l apă și se continuă amestecarea pînă se formează o pastă fluidă și omogenă. Pasta astfel pregătită se lasă la odihnă 5—10 min și apoi se toarnă, cu săculeți speciali, în forme metalice special confecționate.

Se introduc imediat în cuptor la temperatura de 190—200 °C timp de 18—22 min (fig. 10).

După coacere, brișele se scot din forme, se lasă să se răcească și se livrează în lăzi sau se ambalează în pungi de polietilenă, cîte 4 buc. într-o pungă.

Fiecare brișe are greutatea de 60 g.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	4,88	Carbonat de amoniu	kg	0,073
Sare	kg	0,019	Ouă	buc	34,20
Zahăr	kg	1,850	Acid citric	kg	0,040
Lapte praf	kg	0,210	Esență de vanilie	l	0,058
Ulei	l	1,08	Esență de lămie		
Unt	kg	0,54	sau portocală	l	0,058
Bicarbonat de sodiu	kg	0,073	Apă	l	1,46

18 — Brișe simple — Rețeta a II-a

Brișele se prepară din făină albă tip 600, unt, ulei comestibil, zahăr, ouă, lapte, acid citric, carbonat de amoniu, bicarbonat de sodiu, esențe de lămie și vanilie.

Procesul tehnologic de preparare a brișelor se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui amestecător se pun 600 ouă și 10 kg zahăr ; se amestecă 25—30 min pînă se obține o pastă spumoasă. Separat, într-un malaxor, se amestecă 40 l lapte lichid, 30 kg zahăr, 0,8 kg bicarbonat de sodiu, 0,8 kg carbonat de amoniu și 60 kg făină. Se amestecă 10—15 min pînă se formează o pastă omogenă. Se adaugă peste compoziția de mai sus 10 kg unt, 20 l ulei și 40 kg făină și se mai frămintă 5—6 min.

Se amestecă pasta spumoasă din cuva amestecătorului cu aceea din malaxor și se mai frămintă 10—15 min ; către ultimele 4—5 min de amestecare se adaugă 0,8 kg acid citric, 0,120 l esență de lămie și 0,130 l esență de portocală.

Compoziția astfel pregătită, se toarnă în forme diferite și se coace la temperatura de 200 °C timp de 15—20 min.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	10	Carbonat de amoniu	kg	0,1
Zahăr	kg	4,0	Bicarbonat de sodiu	kg	0,08
Unt	kg	1,0	Sare	kg	0,02
Ulei	l	2,0	Acid citric	kg	0,08
Lapte lichid	l	4,0	Esență de lămâie	l	0,012
Ouă	buc.	65	Esență de vanilie	l	0,013

19 — Briose cu stafide

Brișele cu stafide se prepară din făină albă tip 600, sare, zahăr tos, lapte praf, ulei comestibil, bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu, ouă, acid citric, esență de vanilie, portocală sau lămâie, stafide și apă.

Procesul tehnologic și rețeta de fabricație pentru 100 kg făină sînt următoarele :

Se separă de coajă 700 ouă și împreună cu 38 kg zahăr se introduc în cuva unui bătător, în care se amestecă 5 min. Se adaugă apoi 11,07 kg unt și se continuă amestecarea. În timp ce se amestecă, se adaugă treptat 22,1 l ulei comestibil ; se continuă amestecarea pînă la obținerea unui amestec spumos. În această pastă se adaugă 100 kg făină, 4,3 kg lapte praf, 1,188 l esență de vanilie și 1,188 l esență de lămâie sau portocală. Se lasă în repaus 2—3 min și se adaugă 1,5 kg bicarbonat de sodiu, 1,5 kg carbonat de amoniu și 0,410 kg acid citric. Bicarbonatul de sodiu, carbonatul de amoniu și acidul citric se dizolvă în prealabil în 10 l apă. Se continuă amestecarea și se adaugă apoi 0,410 kg acid citric dizolvat în 2 l apă ; se continuă amestecarea și se adaugă și restul de 18 l apă, în vederea formării unei paste fluide și omogene.

Pasta astfel preparată se lasă la odihnă 5—8 min și apoi se adaugă stafidele. Se amestecă pentru a se îngloba stafidele în întreaga compoziție și apoi se toarnă în formele metalice specifice acestui sortiment.

Se introduce imediat în cuptor la temperatura de 190—200 °C timp de 18—22 min. După coacere produsele se scot din tăvi și se lasă să se răcească. Produsul copt are greutatea de 60 g.

După răcire, produsele se livrează fie în lăzi, fie ambalate cîte 4 buc. în pungi de polietilenă.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	4,0	Carbonat de amoniu	kg	0,06
Sare	kg	0,016	Ouă	buc.	28,0
Zahăr	kg	1,520	Acid citric	kg	0,033
Lapte praf	kg	0,172	Stafide	kg	2,0
Ulei	l	0,884	Esență de vanilie	l	0,048
Unt	kg	0,443	Esență de lămâie sau portocală	l	0,048
Bicarbonat de sodiu	kg	0,06	Apă	l	1,20

20 — Briose cu fructe confiate

Brișele cu fructe confiate se prepară din făină albă tip 600, sare, zahăr, lapte praf, ulei comestibil, bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu, ouă, acid citric, esență de vanilie, esență de lămâie sau portocală, unt, fructe confiate și apă.

Procesul tehnologic și rețeta de fabricație pentru 100 kg făină sînt următoarele :

Se separă de coajă 700 ouă și se pun împreună cu 38 kg zahăr tos în cuva unui bătător ; se amestecă 5 min, după care se adaugă 11,07 kg unt și, în timp ce se continuă amestecarea, se adaugă 22,1 l ulei. Se bate pînă se obține un amestec spumos. Peste amestecul spumos se adaugă 100 kg făină, 4,3 kg lapte praf, 1,188 l esență de vanilie, 1,188 l esență de lămâie sau portocală și se amestecă pînă se formează un amestec omogen. Se lasă 2—3 min la odihnă și se adaugă 1,5 kg bicarbonat de sodiu, 1,5 kg carbonat de amoniu și 0,410 kg acid citric. Bicarbonatul de sodiu, carbonatul de amoniu și acidul citric se dizolvă în prealabil în 10 l apă. Se continuă amestecarea în vederea formării unui amestec omogen, se adaugă apoi 0,410 kg acid citric dizolvat în 2 l apă. Se adaugă și restul de 18 l apă și se continuă amestecarea pînă se obține o pastă fluidă și omogenă.

Pasta astfel pregătită se lasă 5—8 min la odihnă și apoi se amestecă cu 22,5 kg fructe confiate.

Pasta se toarnă apoi, cu ajutorul unui săculeț, în formele speciale de brișe ; acestea se introduc în cuptor la temperatura de 190—200 °C timp de 18—22 min.

După coacere, produsul trebuie să aibă 60 g. După coacere, produsul se scoate din tăvi și se lasă să se răcească, după care se depozitează în lăzi sau se ambalează în pungi, cîte 4 buc.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	4,5	Ouă	buc.	31,50
Sare	kg	0,018	Acid citric	kg	0,037
Zahăr	kg	1,71	Fructe confiate	kg	2,25
Lapte praf	kg	0,193	Esență de vanilie	l	0,053
Ulei	l	0,995	Esență de lămție		
Unt	kg	0,498	sau portocală	l	0,053
Bicarbonat de sodiu	kg	0,067	Apă	l	1,350
Carbonat de amoniu	kg	0,067			

21 — Briose aromate

Brișele aromate se prepară din făină albă tip 600_r, drojdie, extract de malț, sare comestibilă, ouă, esență de frișcă, rom, lapte și unt.

Procesul tehnologic de preparare a brișelor aromate se desfășoară într-o singură fază.

În cuva unui amestecător, *pentru 3 kg produs finit, se pun : 1,875 kg făină, 12 ouă amestecate în prealabil, 0,040 kg extract de malț amestecat cu 0,125 l lapte lichid la temperatura de 40 °C și 0,010 kg sare.* Separat se amestecă 0,475 kg zahăr și 0,350 kg unt pe flacără ; se adaugă 100 ml rom, esență de frișcă și 100 ml apă.

Drojdia se emulsionează cu 50 ml apă separat la 28 °C și se lasă la odihnă 15—20 min, pînă cînd crapă la suprafață.

Se amestecă treptat în cuva amestecătorului materialele introduse inițial și se adaugă treptat amestecul de zahăr, unt, rom și esență, precum și suspensia de drojdie. Se amestecă 10—15 min și se lasă la fermentat 7—9 ore la temperatura de 18—22 °C, acoperit cu o pînză.

Cînd aluatul este suficient de crescut, se rupe cîte o bucată și se frămîntă pentru a-i da o textură fină, cu pori uniformi și mici. I se dă forma dorită, circulară, plăcintă sau în forme conice, tronconice etc. Pe deasupra bucății de aluat de 0,050 kg pînă la 2 kg se așază fitile subțiri sub formă de grătar. Fitilele au diametrul de 2—3 mm ; se lasă la fermentat 30—50 min la temperatura de 27—29 °C.

Umiditatea relativă trebuie să fie 85—90%, pentru a evita crăparea la suprafață.

Se unge la suprafață cu ou amestecat cu lapte sau apă cu zahăr și se introduc în cuptor la temperatura de 180—200 °C timp de 15—25 min, pînă se obține o culoare rumenă, închisă.

Brișele se consumă calde.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	6,25		Esență de frișcă	l	0,004
Drojdie	kg	0,100		Rom	l	0,033
Extract de malt	kg	0,130		Lapte lichid	l	0,42
Sare	kg	0,033		Unt	kg	1,17
Zahăr	kg	1,58		Apă	l	0,033
Ouă	buc.	40,0				

b) Pentru uns :

Ouă	buc.	5,0		Zahăr	kg	0,08
Lapte	l	0,2		Apă	l	0,12
Sare	kg	5,0				

22 — Coșulețe fragede.

Coșulețul fraged se prepară din făină albă tip 600, zahăr, margarină, lapte praf, ouă, sare, acid citric, bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu și apă.

Procesul tehnologic de fabricare a coșulețului fraged se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unei mașini de amestecat se introduc 24,4 kg margarină, 11,4 kg zahăr, 1,15 kg lapte praf și 12 l apă. Se amestecă 15—20 min pînă se formează o spumă albă. În continuare, în timp ce se amestecă continuu, se introduc 200 ouă, 0,210 kg sare, 0,230 kg carbonat de amoniu, 0,230 kg acid citric, 0,230 kg bicarbonat de sodiu dizolvat în 8 l apă și se continuă amestecarea încă 5 min, după care se adaugă treptat 73,4 kg făină. Se mai amestecă încă 15—20 min și se lasă la odihnă 15 min.

După odihnă, aluatul se întinde în foi groase de 3 mm, din care se decupează bucăți cu diametrul de 120 mm. Foia astfel obținută se introduce în forme din tablă ondulate lateral, se presează foaia lateral, iar surplusul de aluat se îndepărtează, reprelucrîndu-se. Pentru a se obține un coșuleț de 20 g, aluatul rămas în formă trebuie să cîntărească 25—27 g. Aluatul din forme se înțeapă de 3—4 ori cu o furculiță.

Formele cu aluat se aşază pe tăvi şi se coc la temperatura de 200—210 °C timp de 12—15 min.

După coacere şi răcire, coşuleţele se ambalează în pungi de material plastic, câte 9—11 buc. pentru o pungă de 200 g. Coşuleţele pot fi folosite pentru umplerea cu diferite creme sau pastă de fructe.

D — PLĂCINTĂ ŞI DIVERSE PATEURI ŞI RULOURI

1 — Plăcintă cu brinză de vacă

Plăcinta cu brinză de vacă se prepară din foi de plăcintă, stafide, brinză de vacă, unt, esenţă de lămîie, ouă, zahăr, ulei comestibil şi zahăr pudră.

Pentru 100 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Procesul tehnologic de preparare a acestei plăcinte se desfăşoară într-o singură fază.

Se folosesc 24 kg foi de plăcinte superioare şi o umplutură formată din : 41 kg brinză proaspătă de vacă, 4,1 kg unt, 6,850 kg zahăr, 280 ouă, 0,340 l esenţă de lămîie şi 13,700 kg stafide.

Se amestecă totul 12—15 min pînă cînd se formează o compoziţie omogenă. Se adaugă 4 l ulei şi se continuă amestecarea încă 6—7 min. În caz că pasta este prea fluidă se pot adăuga 2—3 kg griş fiert şi răcit.

Se pregătesc tăvile respective şi se întind foile de plăcintă, foaie cu foaie, şi se ung cu 0,250 l ulei.

Se aşază în tăvi o jumătate din foile de plăcintă, peste care se întinde compoziţia pregătită. Peste compoziţie se aşază cea de a doua parte de foi de plăcintă, foaie cu foaie, unse cu ulei. Se întorc marginile laterale şi se înţepă pe toată suprafaţa.

Se ung cu ulei şi se introduce în cuptorul încălzit la temperatura de 180—200 °C, timp de 25—35 min.

După coacere se presară cu zahăr pudră, se porţionează şi după 2 ore se pot consuma.

2 — Plăcintă cu brinză telemea, la kilogram

Acest sortiment se prepară din făină albă tip 600, untură, sare comestibilă, brinză telemea de vacă, lapte praf, brinză proaspătă de vacă, piine albă, ouă și apă.

Procesul tehnologic de preparare a plăcintei cu brinză se desfășoară astfel, pentru 100 kg produs folosindu-se următoarele :

În cuva unui malaxor se pun 37 kg făină, 1 kg sare și 18 l apă ; se frământă 15—20 min și se lasă la odihnă 50—70 min la temperatura de 20—22 °C.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți care se întind sub formă de foaie rotundă, cu diametrul de 10—13 cm. Se unge cu 11 kg untură, se împachetează și se lasă la odihnă 60—70 min la temperatura de 5—7 °C, apoi se întinde sub formă de foaie subțire ; în tot timpul cât foaia se întinde, se unge cu untură. Peste foaia întinsă se adaugă umplutura și se împăturește.

Se așază în tăvi și se coc la 220—240 °C timp de 10—12 min.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din 15,5 kg telemea de vacă, 22 kg brinză proaspătă de vacă, 125 ouă, 2 kg lapte praf, 12 kg miez de piine albă înmuiată în prealabil și stoarsă ; se amestecă pînă se obține o pastă omogenă.

Proporția între aluat și umplutură este de 44% aluat și 56% umplutură.

3 — Plăcintă Macedonia

Această plăcintă se prepară din făină albă tip 600, untură, sare, brinză telemea de vacă, lapte praf, brinză proaspătă de vacă, piine albă, apă și ouă.

Procesul tehnologic de preparare a acestei plăcinte, pentru 100 kg produs se desfășoară astfel după o rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 47,5 kg făină, 1,5 kg sare și 25 l apă. Se frământă 20—25 min și se lasă la odihnă timp de 50—70 min, la temperatura de 20—22 °C. Apoi, aluatul se divizează în bucăți

care se întind sub formă de foaie ; foaia se unge cu untură și se împăturește. Se lasă la odihnă, la rece, 60—70 min la temperatura de 5—7 °C.



Fig. 11. Plăcintă „Macedonia” de 70 g bucata.

După repaus, bucățile de aluat se întind sub formă de foaie subțire, în timp ce se unge cu untură. Pe foaie se întinde o umplutură și se împăturește sub formă de plic, rulou sau triunghi.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din *12,5 kg brânză telemea de vacă, 12,5 kg brânză proaspătă de vacă, 108 ouă, 1,65 kg lapte praf, 10 kg miez de piine albă înmuiată în apă și stoarsă ; se amestecă pînă se omogenizează.*

Plăcinta macedoneană cîntărește 0,070 kg bucata și pentru fiecare bucată se folosește 50 g aluat și 40 g umplutură.

Proporția între aluat și umplutură este de 54% aluat și 46% umplutură.

Coacerea produselor se face pe tăvi la temperatura de 220—240 °C timp de 10—12 min.

4 — Plăcintă cu brînză proaspătă și margarină

Acest sortiment cu brînză se fabrică din făină albă tip 550, zahăr, lapte praf, margarină, carbonat de amoniu, bicarbonat de so-

diu, etylvanilină, brinză proaspătă de vacă, griș, ouă, apă și sare comestibilă.

Plăcinta se prepară astfel după rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 100 kg făină, 17,525 kg zahăr, 105 ouă, 3,300 kg lapte praf, 0,175 kg sare, 0,280 kg bicarbonat de sodiu, 0,280 carbonat de amoniu și 32 l apă.

Se amestecă timp de 15—20 min și apoi se adaugă 0,035 kg etylvanilină și 28,050 kg margarină. După obținerea unui aluat omogen se lasă la odihnă timp de 30 min la temperatura de 5—7 °C.

Apoi, aluatul se divizează în bucăți de 2—3 kg, se modelează rotund și se lasă în repaus 5—8 min, la rece. După repaus, bucățile de aluat se întind în foi dreptunghiulare cu o grosime de 3 cm, de mărimea tăvilor, și se așază pe tăvi. Peste foile așezate în tăvi se întinde un strat de umplutură și se acoperă cu o foaie. Tăvile trebuie să aibă marginile înalte de 4 cm.

Proporția dintre aluat și umplutură este de 43 % aluat și 55 % umplutură.

Prepararea umpluturii

Brînză de vaci se trece prin mașina de tocat și se amestecă cu zahărul tos, grișul opărit și răcit, laptele praf și etylvanilina, formîndu-se o pastă omogenă.

Tăvile cu produse se introduc în cuptor încălzit la temperatura de 180—190 °C, timp de 25—30 min.

După răcire, plăcinta se porționează în bucăți pătrate, cu latura de 6,5 cm, obținîndu-se o greutate de 0,080 kg per bucată. Bucățile de plăcintă se presară cu zahăr farin.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	2,85	Carbonat de amoniu	kg	0,008
Zahăr tos	kg	0,5	Etylvanilină	kg	0,001
Margarină	kg	0,8	Apă	l	1
Ouă	buc	5	Zahăr farin pentru presărat	kg	0,3
Lapte praf	kg	0,1	Margarină pentru uns tăvi	kg	0,03
Sare	kg	0,03			
Bicarbonat de sodiu	kg	0,008			

b) Pentru umplutură :

Brinză proaspătă de vacă	kg	3,2	Ouă	buc.	10
Zahăr tos	kg	1,4	Lapte praf	kg	0,1
Griș	kg	0,25	Etylvanilină	kg	0,007
			Apă	l	0,9

5 — Plăcintă cu mere

Această plăcintă se prepară din făină albă tip 550, zahăr, margarină, ouă, lapte praf, sare comestibilă, bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu, etylvanilină, mere, pesmet de piine albă, scorțișoară și apă (fig. 12).

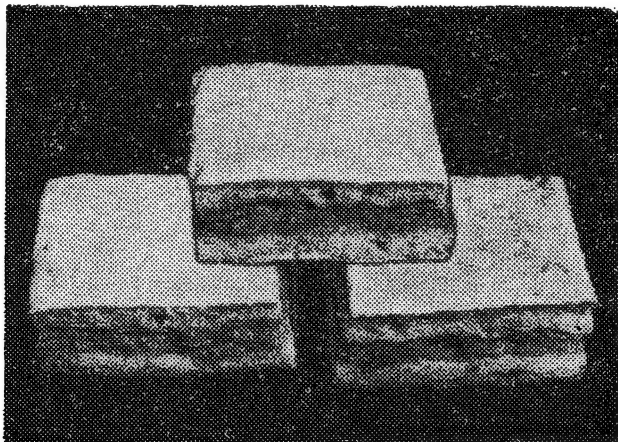


Fig. 12. Plăcintă cu mere de 80 g bucata.

Plăcinta cu mere se prepară astfel :

În cuva unui malaxor se pun 10 kg făină, 17,525 kg zahăr tos, 105 ouă, 3,300 kg lapte praf, 0,175 kg sare, 0,280 bicarbonat de sodiu, 0,280 carbonat de amoniu și 32 l apă.

Se frământă 15—20 min și se adaugă 0,035 kg etylvanilină și 28,050 kg margarină. Se lasă la odihnă 30 min, la temperatura de 5—7°, apoi aluatul se divizează în bucăți de 2—3 kg, se modelează rotund și se lasă în repaus, la rece, 5—8 min. În continuare, bucățile de aluat se întind în formă de foaie groasă de 3 cm și se așază în tăvi. Tăvile trebuie să aibă marginea înaltă de 4 cm. Peste

foaia de aluat se aşază umplutura de mere într-un strat uniform şi se acoperă cu a doua foaie de aluat.

Proporţia între aluat şi umplutură este de 43% aluat şi 55% umplutură.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din mere rase, zahăr tos, pesmet alb şi scorţişoară. Se amestecă totul pînă se obţine o pastă omogenă.

Coacerea produselor se face la 180—190 °C, timp de 25—30 min. După răcire se porţionează în pătrate cu latura de 6,5 cm şi se presară cu zahăr farin. O bucată de plăcintă cîntăreşte 0,080 kg buc.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	2,85	Sare	kg	0,003
Zahăr tos	kg	0,5	Etylvanilină	kg	0,001
Margarină	kg	0,8	Apă	l	0,9
Ouă	buc.	5	Zahăr farin pentru presărat	kg	0,3
Lapte praf	kg	0,1	Margarină pentru uns	kg	0,03
Bicarbonat de sodiu	kg	0,008			
Carbonat de amoniu	kg	0,008			

b) Pentru umplutură :

Mere întregi	kg	8	Pesmet	kg	3
Zahăr tos	kg	1	Scorţişoară	kg	0,03

6 — Plăcintă cu brînză şi untură

Plăcinta cu brînză şi untură se prepară din făină albă tip 600, sare comestibilă, untură de porc, brînză grasă de vaci, ouă, griş, lapte praf, zahăr, apă şi esenţă de lămîie (fig. 13).

Procesul tehnologic de preparare a acestei plăcinte se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se foloseşte următoarele :

În cuva unui malaxor se pun 36 kg făină, 1 kg sare şi cca 24 l apă şi se amestecă timp de 15—20 min pînă se obţine un aluat de consistenţă normală. Aluatul obţinut se divizează în bucăţi egale de

cca 180 g, se rotunjesc, se ung cu untură și se lasă în repaus timp de 30—40 min la temperatura de 8—9 °C.

Fiecare bucată de aluat, după repaus, se întinde sub formă de foaie dreptunghiulară lungă de 35 cm și lată de 30 cm, se unge cu



Fig. 13. Plăcintă cu untură de 80 g bucata.

untură și se împăturește în trei pe latura mică și în patru pe latura mare, și se lasă în repaus 35—40 min la temperatura de 5—7 °C.

Prepararea umpluturii

Cu 37 kg brinză proaspătă de vacă, 11 kg zahăr și 90 ouă se amestecă pînă se obține o pastă spumoasă. Peste pasta spumoasă se adaugă 7,2 kg griș, opărit în prealabil cu 12 l apă și răcit, 0,800 kg lapte praf și 0,300 l esență de lămîie. Se amestecă totul pînă la omogenizare.

Proporția între aluat și umplutură este de 55 g foietaj crud și 45 g umplutură. După repaus, fiecare bucată de aluat se întinde în formă de foaie pătrată cu latura de 50 cm care se împarte în patru ; se așază umplutura respectivă pe o lungime de 80—90 mm în centrul foi.

Foile cu umplutură se împachetează și se așază pe tavă cu încheietura în jos, se ung cu 60 ouă și se introduc în cuptor. Coacerea se face la temperatura de 200—220 °C timp de 15—20 min.

Produsele se consumă calde.

Produsul finit are o greutate de 0,080 kg bucata.

7 — Plăcintă cu stafide

Plăcinta cu adaos de stafide se prepară din făină albă tip 600, sare comestibilă, untură de porc, brinză grasă proaspătă de vacă, zahăr tos, griș, stafide, ouă, lapte praf, esență de lămâie și apă.

Pentru 100 kg produs finit se folosește următoarea rețetă de bază :

Procesul tehnologic de preparare a acestei plăcinte cu brinză și stafide se desfășoară într-o singură fază. În cuva unui malaxor se pun *36 kg făină, 1 kg sare și cca 24 l apă*. Se amestecă timp de 5—20 min pînă cînd se formează un aluat omogen.

Aluatul obținut se divizează în bucăți de cca 180 g, se modelează rotund, se unge cu untură și se lasă la odihnă 30—40 min, la temperatura de 8—9 °C. Fiecare bucată de aluat se întinde sub formă de foaie dreptunghiulară lungă de 35 cm și lată de 30 cm. Se unge cu untură și se împăturește în trei pe latura mică și în patru pe latura mare, apoi se lasă la odihnă timp de 35—40 min, la temperatura de 5—7 °C.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din *27 kg brinză de vacă, 9,50 kg zahăr tos și 80 ouă*. Se amestecă pînă se obține o pastă spumoasă. Peste pasta spumoasă se adaugă *5,50 kg griș*, care a fost opărit în prealabil cu *11 l apă, 0,800 kg lapte praf, 0,300 l esență de lămâie și 4,5 kg stafide*. Se amestecă totul pînă se obține o umplutură omogenă.

Proporția între aluat și umplutură este de 55 g foietaj crud și 50 g umplutură. Fiecare bucată de aluat împăturită se întinde pentru a obține o foaie de formă pătrată cu latura de 50 cm, care se împarte în patru și se așază umplutura pe fiecare bucată pe o lungime de 80—90 mm, în centrul foi.

Fiecare foaie cu umplutură se împachetează și se așază cu încheietura în jos pe tavă, se unge cu ou și se introduce în cuptor.

Coacerea se face la temperatura de 200—220 °C, timp de 15—20 min.

Produsele se consumă calde.

8 — Plăcintă moldovenească

Plăcinta moldovenească se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, margarină, ouă, lapte praf, griș de grâu, apă, stafide, esență de lămâie și brinză de vacă.

Procesul tehnologic de preparare a acestei plăcinte se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 50 kg făină, 7,8 kg drojdie, 2,5 kg lapte praf și 25 l apă. Se frământă 10—12 min și se lasă la fermentat 50—60 min la temperatura de 28—30 °C.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 50 kg făină, 0,78 kg sare, 98 ouă, 18,6 kg zahăr, 0,115 l esență de lămâie și cca 20 l apă. Se frământă 8—10 min ; se adaugă 6,8 kg margarină și 7,8 l ulei. Se frământă încă 4—6 min și se lasă la fermentat 60—70 min la temperatura de 30—32 °C.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 3 kg, se modelează rotund și se lasă în repaus 10—15 min. Bucățile mari de aluat se divizează apoi în bucăți de 100 g, se modelează rotund, se întind sub formă de foaie și se lasă în repaus 5—6 min.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din 39 ouă, 1,9 kg zahăr, 3,9 kg stafide, 39,2 kg brinză de vacă, 3,9 kg griș și 0,115 l esență de lămâie, care se amestecă pînă la omogenizare. Grișul se opărește și se răcește.

Bucățile de aluat de 100 g transformate în foi de 3—4 mm se acoperă cu umplură și se string părțile laterale ale foii, dîndu-li-se forma de hexagon. Proporția între aluat și umplură este de 100 g aluat și 50 g umplură pentru fiecare bucată de produs finit de 130 g. Se așază pe tăvi pentru fermentat 20—30 min și se coc la 190—200 °C timp de 20—25 min.

Produsele coapte se spoiesc cu sirop de zahăr și se presară cu zahăr tos.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	5,10	Zahăr	kg	0,1
Drojdie	kg	0,4	presărat și sirop	kg	0,006
Sare	kg	0,04	Esență de lămție	l	0,4
Ouă	buc.	5,0	Ulei	kg	0,35
Zahăr	kg	0,85	Margarină	kg	0,006
Lapte praf	kg	0,130	Etylvanilină	kg	2,30
			Apă	l	

b) Pentru umplutură :

Ouă	buc.	2	Stafide	kg	0,2
Brinză de vacă	kg	2	Esență de lămție	l	0,008
Griș	kg	0,2	Apă	l	0,40
Zahăr	kg	0,2			

9 — Plăcintă Pizza

Această specialitate italiană are mai multe rețete, cu compoziții variate, ingredientele auxiliare putind varia. Se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare, grăsimi, materiile auxiliare putind fi : cașcaval, roșii în bulion, sardele, cîrnăciori olte-nești, șuncă presată, ulei, cimbru, lapte lichid, etc.

Pregătirea materiilor auxiliare specifice :

cașcavalul se curăță și se trece prin răzătoare ;
roșiile se strivesc și li se îndepărtează coaja ;
sardelele se scurg de ulei și se taie în fișii subțiri ;
șunca presată se taie în fișii subțiri ;
cimbrul se fărîmîțează, îndepărtîndu-se bețele ;
sarea se amestecă cu roșiile în bulion.

Procesul tehnologic se desfășoară într-o singură fază.

Plăcinta italiană se fabrică în diferite sortimente dar aluatul are aceeași compoziție, astfel :

Se introduce în cuva malaxorului făina, drojdia comprimată și laptele lichid și se frămîntă totul 8—10 min ; apoi se adaugă uleiul și se continuă frămîntarea încă 5—8 min, pînă se obține un aluat omogen și moale. Aluatul se lasă să fermenteze 25—30 min.

Divizarea se face în bucăți de 90 g pentru produsul cu șuncă, cu cîrnăciori oltenești și sardele, iar pentru Pizza obișnuită în bucăți de 110 g.

Fiecare bucată de aluat se întinde sub formă de foaie cu diametrul de 15 cm și se introduce în formele rotunde construite special. Pe întreaga suprafață a foi de aluat se presară cașcaval ras, peste care se toarnă roșiile în bulion, în așa fel încît să nu se acopere întreaga suprafață, roșiile să formeze niște pete roșii. Aceasta constituie *Pizza propriu-zisă sau de bază*; celelalte sortimente, cu șuncă, cîrnăciori oltenești sau cu sardele, se obțin prin adăugarea peste Pizza de bază a unor cantități de șuncă, cîrnăciori oltenești sau sardele ș.a.

Proporția între aluat și compoziție, pentru o bucată de produs finit este următoarea :

— *Pizza cu șuncă* : 0,090 kg aluat, 0,040 kg cașcaval, 0,035 kg roșii în bulion, 0,010 kg șuncă, 0,001 kg cimbru, 0,001 l ulei pentru stropit ;

— *Pizza cu cîrnăciori oltenești* : 0,090 kg aluat, 0,035 kg roșii în bulion, 0,035 kg cașcaval, 0,015 kg cîrnăciori oltenești, 0,001 kg cimbru, 0,001 l ulei pentru stropit ;

— *Pizza cu sardele* : 0,090 kg aluat, 0,035 kg roșii în bulion, 0,035 kg cașcaval, 0,010 kg sardele, 0,001 kg cimbru, 0,001 l ulei pentru stropit ;

— *Pizza cu cașcaval* : 0,110 kg aluat, 0,029 kg cașcaval, 0,035 kg roșii în bulion și 0,001 kg cimbru.

Formele pentru „Pizza” au următoarele dimensiuni : diametrul inferior 15 cm, diametrul superior 16 cm și înălțimea de 2 cm.

Pentru coacere, formele cu aluat se introduc în cuptor fără abur, încălzit la temperatura de 350—380 °C, timp de 5—7 min.

Fiecare bucată de produs finit are 150 g (fig. 14).

Produsul se servește cald.

Pentru 1 kg produs finit se folosește următoarea rețetă :

— *Pizza cu cașcaval* : 0,400 kg făină, 0,031 kg drojdie, 0,313 kg lapte lichid, 0,019 kg sare, 0,031 l ulei în aluat, 0,233 kg roșii în bulion, 0,200 kg cașcaval, 0,007 kg cimbru și 0,007 l ulei pentru uns formele ;

— *Pizza cu șuncă* : 0,360 kg făină, 0,025 kg drojdie, 0,250 kg lapte lichid, 0,015 kg sare, 0,025 kg ulei în aluat, 0,005 l ulei pentru stropit, 0,233 kg roșii în bulion, 0,266 kg cașcaval, 0,066 kg șuncă presată, 0,007 kg cimbru și 0,007 l ulei pentru uns formele ;

— *Pizza cu cîrnăciori oltenești* : 0,360 kg făină, 0,025 kg drojdie, 0,250 kg lapte lichid, 0,015 kg sare, 0,025 l ulei în aluat, 0,005 l ulei pentru stropit, 0,233 kg roșii în bulion, 0,233 kg cașcaval, 0,100 kg

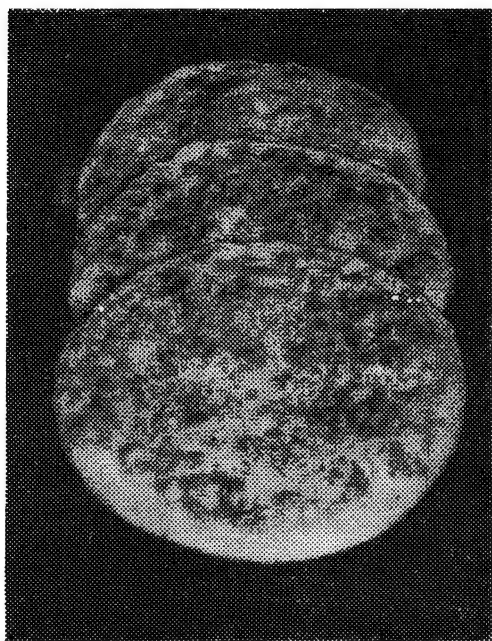


Fig. 14. Plăcintă Pizza de 150 g bucata.

cîrnăciori oltenești, 0,007 kg cimbru și 0,007 l ulei pentru uns formele ;

— *Pizza cu sardele* : 0,360 kg făină, 0,025 kg drojdie, 0,250 kg lapte lichid, 0,015 kg sare, 0,025 l ulei în aluat, 0,005 l ulei pentru stropit, 0,233 kg roșii în bulion, 0,233 kg cașcaval, 0,066 kg sardele, 0,007 kg cimbru și 0,007 l ulei pentru uns formele.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pizza cu cașcaval :*

Făină	kg	4		Roșii în bulion	kg	2,33
Drojdie	kg	0,310		Cașcaval	kg	2,0
Lapte lichid	l	3,13		Cimbru	kg	0,07
Sare	kg	0,19		Ulei pentru uns		
Ulei în aluat	l	0,31		tăvile	l	0,07

b) *Pizza cu șuncă :*

Făină	kg	3,6	Roșii în bulion	kg	2,33
Drojdie	kg	0,250	Cașcaval	kg	2,66
Lapte lichid	l	2,50	Șuncă presată	kg	0,660
Sare	kg	0,15	Cimbru	kg	0,07
Ulei în aluat	l	0,250	Ulei pentru uns		
Ulei pentru uns			formele	l	0,07
produsul	l	0,05			

c) *Pizza cu cîrnați oltenești :*

Făină	kg	3,6	Roșii în bulion	kg	2,33
Drojdie	kg	0,250	Cașcaval	kg	2,33
Lapte lichid	l	2,50	Cîrnați oltenești	kg	1,00
Sare	kg	0,150	Cimbru	kg	0,07
Ulei în aluat	l	0,250	Ulei pentru uns		
Ulei pentru uns			tăvile	l	0,07
produsul	l	0,05			

d) *Pizza cu sardele :*

Făină	kg	3,6	Roșii în bulion	kg	2,33
Drojdie	kg	0,250	Cașcaval	kg	2,33
Lapte lichid	l	2,50	Sardele	kg	0,660
Sare	kg	0,150	Cimbru	kg	0,07
Ulei în aluat	l	0,250	Ulei pentru uns		
Ulei pentru uns			tăvile	l	0,07
produsul	l	0,05			

10 — Pateuri dobrogene

Pateurile dobrogene se fabrică din făină albă tip 600, sare, oțet, margarină, unt, tocătură de inimă sau rinichi, ceapă, ouă, piper, untură și apă.

Procesul tehnologic de fabricare a acestor pateuri dobrogene este următorul.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea foietajului

Se formează un aluat din 42 kg făină, 0,5 l oțet, 1 kg sare și cca 20 l apă. Se omogenizează timp de 10—12 min. Aluatul format se divizează în bucăți, se modelează rotund și se crestează adînc.

în formă de grătar format din trei creștături laterale și trei creștături longitudinale.

Se lasă la odihnă 10—15 min.

Paralel, se pregătește un amestec din 3 kg făină, 30 kg margarină și 9 kg unt, formându-se un amestec omogen.

Bucățile de aluat se întind sub formă de foaie dreptunghiulară cu capetele laterale mai alungite, în așa fel încât partea de la mijloc să fie mai groasă (cca. 4 cm) pentru a împiedica pătrunderea grăsimii la suprafața foi.

Pe suprafața foi se întinde un dreptunghi din amestecul de grăsimi și se împachetează prin acoperirea lui cu părțile laterale ale foi de aluat, avînd grijă ca stratul de grăsime să fie uniform pe toată suprafața.

Aluatul astfel obținut se presară cu — 3 kg făină — reținută în acest scop și se întinde în formă de foaie dreptunghiulară de 2—3 cm grosime, care se împachetează în trei, pornind cu părțile laterale. Operațiunea de întindere și împachetare se repetă de 3—4 ori, cu o pauză între operații de 15 min, în care timp aluatul se ține la rece (6—10 °C).

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din : 30,5 kg rinichi sau inimă, 20 kg ceapă, 80 ouă, 0,5 kg sare, 0,060 kg piper și 4 kg untură. Ceapa se taie sferturi, se prăjește bine în untură și se adaugă inima sau rinichii trecuți în prealabil prin mașina de tocat. Se amestecă totul și se prăjește bine pînă la o ușoară rumenire. Amestecul de ceapă și carne se răcește, se trece din nou prin mașina de tocat și se adaugă sarea, piperul și ouăle, amestecîndu-se pînă se formează o pastă omogenă.

Proporția dintre aluat și umplutură este de 60 g foietaj și 17 g umplutură, pentru fiecare bucată care după coacere cîntărește 50 g.

Din foietajul obținut se întinde o foaie din care se divizează în bucăți pătrate cu latura de 7 cm peste care se așază umplutura și se acoperă cu o bucată de aluat de aceeași dimensiune.

Bucățile de aluat umplute se așază pe tăvi unse în prealabil. Coacerea se face la 200—230 °C, timp de 25—30 min.

11 — Savarinete

Acest sortiment se prepară din făină albă tip 480, ouă, zahăr, ulei comestibil, lapte praf, drojdie comprimată, sare comestibilă și apă (fig. 15).

Procesul tehnologic de preparare a savarinetelor se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 30 kg făină, 7 kg drojdie, 9,150 kg lapte praf și cca 62 l apă.



Fig. 15. Savarinete de 180 g punga.

Se amestecă totul 8—10 min și se lasă la fermentat timp de 25—30 min la temperatura de 30—31 °C.

Separat, se amestecă 5,625 kg zahăr, 183 ouă și 0,845 kg sare, formându-se un amestec omogen.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată și amestecul de mai sus se pun 70 kg făină, 7,725 l ulei și cca 2 l apă. Se frământă totul 10—12 min și se lasă la fermentat timp de 25—30 min la temperatura de 30—31 °C.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 35 g în vederea obținerii, după coacere, a 30 g produs finit. Bucățile de aluat divizate se modelează rotund și se introduc în tăvi, pentru fermenta-

tarea finală și coacere. Fermentarea finală se face la temperatura de 34—36 °C, timp de 55—60 min.

După fermentare, aluatul se introduce în cuptor pentru coacere la temperatura de 160—170 °C timp de 25—30 min. După coacere, produsul se scoate din tăvi și, după răcire, se ambalează câte 6 buc. în pungi de polietilenă.

Pentru diferite șarje se folosește următoarea rețetă :

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	7,10	Ouă	buc.	10
Drojdie comprimată	kg	0,500	Zahăr	kg	0,400
Sare comestibilă	kg	0,06	Margarină pentru		
Lapte praf	kg	0,650	uns tăvi	kg	0,150
Ulei comestibil	l	0,55	Apă	l	4,50

12 — Rulouri cu mere

Produsul se prepară din foi de plăcintă, mere, zahăr, griș, scorțișoară și ulei comestibil.

Rulourile cu mere se fabrică astfel :

Foile de plăcintă se separă și se îndepărtează surplusul de amidon ; o foaie de plăcintă este pătrată, cu latura de 40 cm. După separare, se ung cu ulei pe toată suprafața.

Pentru obținerea a două rulouri a 0,090 kg, se iau două foi de plăcintă care se suprapun, după ce s-au uns cu ulei, și se taie în două obținându-se două bucăți foi de plăcintă cu dimensiunile 20 cm/40 cm.

Prepararea umpluturii cu mere

Merele rase se amestecă cu grișul și scorțișoara, amestecându-se pînă se formează o pastă omogenă ; se adaugă în continuare zahărul tos și se folosește imediat pentru a evita formarea siropului.

Umplutura cu mere se așază pe latura mare a foii. Foaia se în-doaie pe ambele laturi cca 1 cm peste umplutură, se unge cu ulei și se rulează. Lățimea ruloului trebuie să fie de max 7 cm.

Pentru fiecare rulou se folosește 75 g umplutură de mere. Porția între foi și umplutură este de 34,8 foi și 65,2 umplutură.

Rulourile se așază pe tăvi de copt, cu încheietura în jos. Coacerea se face la temperatura de 200—220 °C timp de 25—30 min.

Produsele coapte se răcesc parțial și se presară cu zahăr.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Foi de plăcintă	kg	3	Griș	kg	0,75
Mere	kg	8,5	Ulei pentru uns foi	l	1,5
Zahăr tos	kg	1,5	Zahăr farin pentru		
Scorțișoară	kg	0,080	presărat	kg	0,3

Produsul finit, după coacere, are greutatea de 0,090 kg bucata.

13 — Rulou extra cu mere

Ruloul cu mere, extra, de 0,100 kg bucata se fabrică din făină albă tip 600, sare, margarină, mere rase, pesmet alb măcinat fin, zahăr tos și farin, scorțișoară măcinată fin, esență de lămîie și apă.

Procesul tehnologic de preparare a ruloului cu mere se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Aluatul se prepară din : 100 kg făină, 2,9 kg sare, 29,0 kg margarină și cca 50 l apă.

Din materialele de mai sus se formează un aluat de consistență normală (500 U.B.). Frământarea durează 8—12 min. După frământare, se lasă să se uniformizeze aluatul timp de 5—8 min și apoi se divizează în bucăți de 0,200 kg, din care se formează patru rulouri. Bucățile de aluat se rotunjesc, se ung cu margarină și se lasă la fermentare timp de 10—15 min. După această fermentare, bucățile de aluat se întind sub formă de foaie cu grosimea de 1 cm. Fiecare bucată de aluat se unge cu margarină și se împăturește în formă de plic, în trei, în șase și apoi în douăsprezece foi.

Bucățile de aluat astfel pregătite se așază pe tăvi și se țin la odihnă 60—120 min la temperatura de +6 °C, în dulap frigorific. După odihnă, fiecare bucată de aluat se întinde în foi subțiri de formă dreptunghiulară, avînd lungimea egală cu lungimea tăvii în care se coace.

Peste foaie se așază umplutura într-un strat uniform în lungimea foi, sub formă de fișie cu o lățime de 8—10 cm, după care se rulează. Rulourile se obțin prin rularea foi cu umplutură. Înainte de introducerea în cuptor, rulourile se ung cu margarină și se divizează în bucăți lungi de 12—13 cm fiecare bucată.

Coacerea se face pe tăvi drepte, la temperatura de 210—215 °C, timp de 18—22 min.

După coacere, produsele se lasă pe tăvi pînă se răcesc. Se așază apoi în lăzi sau navete căptușite cu hîrtie și se presară cu zahăr farin pe suprafață.

Prepararea umpluturii

Merele rase se amestecă cu zahăr tos, pesment alb măcinat fin, scorțișoară măcinată fin și esențele prevăzute în rețetă.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	3,44		Zahăr farin pentru		
Sare	kg	0,100		presărat	kg	0,150
Margarină	kg	1,0		Apă	l	1,720

b) Pentru umplură :

Mere rase	kg	5,550		Pesmet alb	kg	0,350
Scorțișoară	kg	0,0125		Esență de lămție	l	0,026
Zahăr tos	kg	0,850				

Produsul finit, preparat conform rețetei și procesului tehnologic descris, are forma de rulou, în greutate de 0,100 kg bucata.

14 — Rulou extra cu mere

Acest rulou se prepară din făină albă tip 600, sare, margarină, mere rase, pesmet alb, zahăr tos, scorțișoară, esență de lămție și apă. Procesul tehnologic se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se introduc 100 kg făină, 2,9 kg sare, 29,0 kg margarină și cca 50 l apă.

Se frămîntă timp de 15—20 min pînă se obține un aluat de consistență normală. După frămîntare, se lasă la odihnă 3—5 min și apoi se divizează în bucăți de cca 200 g. Fiecare bucată de aluat se modelează rotund, se unge cu margarină și se lasă la odihnă 15—20 min. Apoi, aluatul se întinde în foi groase de cca 0,6—1 cm, se ung cu margarină și se împăturesc în formă de plic, în trei, în șase și apoi în douăsprezece foi.

Foile de aluat se așază pe tăvi întinse și se introduc într-un dulap frigorific la temperatura de max $+6^{\circ}\text{C}$ timp de 90—120 min. După această perioadă de odihnă la rece, aluatul se întinde în foi subțiri de formă dreptunghiulară avînd lungimea egală cu lungimea tăvii de copt.

Pe latura mare a foi se așază cca 240 g umplutură, care se întinde pe o fișie de 8—10 cm și apoi se rulează sub formă de rulou.

Prepararea umpluturii

Cu 161,3 kg mere rase se amestecă cu 24,7 kg zahăr tos, 10,17 kg pesmet alb, 0,363 kg scorțișoară și 0,756 l esență de lămîie, pînă cînd se formează o pastă omogenă.

Rulourile obținute prin umplerea și rularea foilor de aluat se așază pe tăvi drepte, se ung cu margarină și se divizează în bucăți lungi de 12—13 cm (fig. 16).



Fig. 16. Rulou extra cu mere de 100 g bucata.

Produsul finit are greutatea de 0,100 kg bucata.

Coacerea se face la temperatura de 210°C timp de 18—22 min. După coacere, produsele se lasă 10—15 min pe tăvi să se răcească, se presară cu zahăr farin la suprafață și se pot consuma.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Aluat :			Umplutură :			Aluat :			Umplutură :		
Făină albă	kg	3,44	—	—	—	Scorțișoară	kg	—	0,013	—	—
Sare	kg	0,10	—	—	—	Esență de lămîie	l	—	0,026	—	—
Margarină	kg	1,00	—	—	—	Zahăr farin pt.					
Mere rase	kg	—	5,55	—	—	presărat	kg	0,150	—	—	—
Pesmet alb	kg	—	0,35	—	—	Apă	l	1,720	—	—	—
Zahăr tos	kg	—	0,850	—	—						

15 — Plăcintă cu brinză și osînză

Produsul acesta se fabrică din făină albă tip 600, ouă, osînză, sare comestibilă, oțet, brinză telemea, brinză de vaci și apă.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea foietajului

Foietajul se prepară din : 52 kg făină, 90 ouă, 1 kg sare, 0,5 l oțet și 27 l apă. Se frământă 12—15 min și se lasă în repaus 5—8 min. După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 3—5 kg, se molează rotund și se crestează adînc, cu cîte trei creștături, în formă de grătar, se acoperă, cu o pînză și se lasă la odihnă 10—15 min la temperatura de 5—7 °C.

Pregătirea amestecului de grăsime

Cu 29 kg osînză, trecută de două ori prin mașina de tocat, se amestecă cu 3,5 kg făină pînă se formează un aluat omogen căruia i se dă forma de dreptunghi.

Bucățile de aluat, după repaus, se întind sub formă de foaie cu părțile laterale mai subțiri (2—3 mm) și partea de mijloc mai groasă (4 mm).

Dreptunghiul de grăsime se așază în mijlocul foii și se acoperă cu părțile laterale, avînd grijă ca stratul de grăsime să aibă aceeași grosime. Aluatul împachetat se presară cu 3,5 kg făină, se lasă în repaus la rece 15 min, după care se întinde din nou în formă de foaie groasă de 2—3 mm, care se împachetează în trei, pornind cu părțile laterale. Operația se repetă de trei ori, cu repaus între operații de 15 min.

Din foietajul obținut se întinde o foaie groasă de 7 mm, care se divizează în bucăți pătrate cu latura de 100 mm, peste care se așază umplutura.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din 20 kg brinză telemea, 10 kg brinză proaspătă de vacă, 40 ouă, 3 kg făină, care se amestecă pînă la omogenizare. Telemeaua și brînză de vacă se trec, mai înainte de a se amesteca, prin mașina de tocat.

Proportia între foietaj și umplutură este de 77,6% foietaj și 22,4% umplutură, adică 48 g foietaj și 14 g umplutură pentru fiecare bucată de aluat.

După așezarea umpluturii, bucățile de aluat se ung cu 100 ouă, se lipesc în formă de triunghi și se așază pe tăvi pentru coacere.

Coacerea se face la temperatura de 200—230 °C timp de 30—35 min.

Produsul finit are greutatea de 0,050 kg bucata.

16 — Plăcintă cu marmeladă

Produsul plăcintă cu marmeladă se prepară din făină albă tip 600, sare comestibilă, oțet, apă, ouă, osînză, marmeladă și zahăr.

Pentru 100 kg produs se folosește rețeta de bază :

Se frămîntă un aluat din 44 kg făină, 85 ouă, 0,9 kg sare, 0,5 l oțet și 23 l apă, timp de 12—15 min. Se lasă în repaus la rece 4—5 min.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 3—5 kg, se modelează rotund și se crestează cu cîte trei creștături adînci, în formă de grătar; se acoperă cu o pînză și se lasă în repaus la rece (5—7 °C) timp de 10—15 min.

Prepararea amestecului de grăsimi

Cu 26,5 kg osînză, trecută de două ori prin mașina de tocat, se amestecă cu 3 kg făină; se omogenizează și i se dă forma de dreptunghi.

După repaus, aluatul se întinde în formă de foaie cu mijlocul mai gros (4—5 mm) și părțile laterale mai subțiri (2—3 mm). Dreptunghiul de grăsimi se așază în mijlocul foi de aluat și se acoperă cu părțile laterale, avînd grijă ca grăsimi să nu pătrundă în afară. Se presară cu 3 kg făină și se lasă în repaus 15 min.

După repaus, se întinde sub formă de foaie cu grosimea de 2—3 mm și se împachetează în trei, pornind cu părțile laterale; se lasă 15 min la rece. Operația de întindere și împachetare se repetă de trei ori, cu cîte 15 min repaus la rece.

După ultima operație, se întinde o foaie groasă de 7 mm, care se divizează în bucăți de 100 mm/100 mm, peste care se așază umplutura de marmeladă.

Prepararea umpluturii

Umplutura de marmeladă se realizează din 40 kg marmeladă.

Proporția între foietaj și umplutură este de 72,2% foietaj și 27,8% umplutură, adică 52 g foietaj și 20 g umplutură pentru fiecare bucată de produs finit de 0,060 kg.

Bucățile de aluat se ung cu 40 ouă, se lipesc sub formă de triunghi, în vederea coacerii. Coacerea se face la temperatura de 220—230 °C timp de 30—35 min.

După coacere produsele se răcesc și se presară cu zahăr farin.

17 — Rulouri cu nucă

Rulourile cu nucă se prepară din foi de plăcintă, miez de nucă, zahăr, scorțișoară, ulei comestibil, acid citric, esență de rom și apă.

Prepararea decurge astfel :

Foile de plăcintă se separă și se îndepărtează surplusul de amidon. Fiecare foaie se unge cu ulei. Foaia are forma pătrată cu latura de 40 cm și o greutate de cca 25 g.

Prepararea umpluturii

Miezul de nucă se macină, se amestecă cu scorțișoara și zahărul tos.

Umplutura de nucă se presară uniform pe suprafața primei foi, peste care se așază a doua foaie, care se îndoaie cca 1 cm pentru evitarea pierderii umpluturii. Cu ajutorul unei baghete din lemn cu diametrul de 0,5 cm și lungimea de 50 cm, se rulează cele două foi cu umplutură, începînd de la marginea neîndoită spre mijloc, pînă la obținerea unui rulou cu lungimea de 20 cm. Se trage bagheta și se așază pe tăvi pentru coacere.

Proporția dintre foi și umplutură este de 47,4 g foi și 37,6 g umplutură de nucă.

Coacerea se face la temperatura de 200—220 °C, timp de 30—35 min. După coacere, se lasă să se răcească 1—2 ore și peste produse se toarnă un sirop fierbinte, în vederea opăririi. Imediat tava se acoperă cu un capac metalic, pentru evitarea pierderii vaporilor.

Proporția între produsul copt și sirop este de 60% sirop și 40% produs. Rulourile stau în sirop cca 24 ore după care se porționează în două fiecare rulou.

Produsul finit are greutatea de 0,100 kg bucata.

Prepararea siropului pentru 100 kg produs finit.

Siropul se prepară din 39 kg zahăr și 45 l apă. Se fierbe 10—15 min apoi se introduce acidul citric 0,01 kg și esența de rom 0,1 kg.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

a) Pentru rulou :

Foi de plăcintă	kg	3,0		Scorțișoară	kg	0,06
Miez de nucă	kg	1,6		Ulei pentru uns	l	0,9
Zahăr tos	kg	0,6				

b) Pentru sirop :

Zahăr tos	kg	3,9		Acid citric	kg	0,01
Apă	l	4,5		Esență de rom	l	0,01

18 — Rulouri cu brânză

Rulourile cu brânză se fabrică din foi de plăcintă, brânză proaspătă de vacă, griș, zahăr, etylvanilină și ouă. Rulourile cu brânză de vaci (fig. 17) se prepară astfel :

Foile de plăcintă se separă și se înlătură surplusul de amidon. Fiecare foaie se unge cu ulei și se suprapun două foi. Foaia are forma de pătrat, cu latura de 40 cm și o greutate de cca 25 g. Cele două foi suprapuse se taie în două, obținându-se două foi cu lățimea de 20 cm și lungimea de 40 cm.

Prepararea umpluturii

Brânza de vaci se trece prin mașina de tocat, se amestecă cu ouăle, etylvanilina, zahărul tos și grișul fiert în prealabil, pînă se formează o pastă omogenă.

Pe fiecare din cele două foi se așază 65 g umplutură de brânză, pe lungimea foii. Se îndoaie laturile foii peste umplutură cca 1 cm

și se rulează. Lățimea ruloului nu trebuie să depășească 7 cm. După rulare, se așază pe tavă cu încheietura în jos și se coc la 200—220 °C timp de 25—30 min.

După coacere, se răcesc parțial și se presară cu zahăr farin.

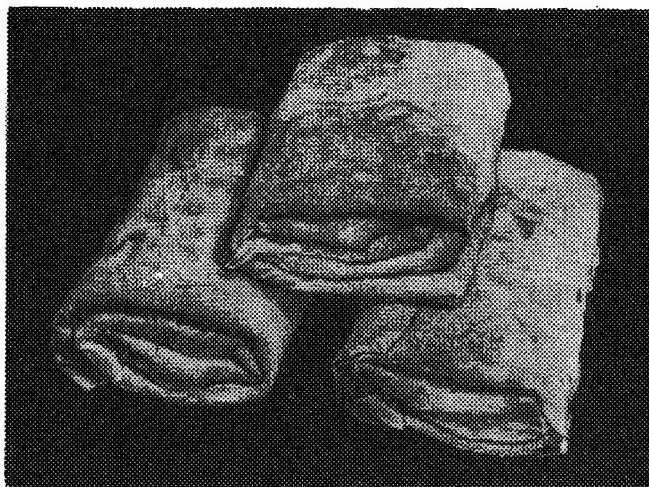


Fig. 17. Rulou cu brânză de 90 g bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Fol de plăcintă	kg	3,0	Ouă	buc.	10
Brinză proaspătă de vacă	kg	3,75	Etylvanilină	kg	0,0010
Griș	kg	0,950	Ulei pentru uns tăvi	l	1,5
Apă	l	2,5	Zahăr farin pentru presărat	kg	0,3
Zahăr	kg	1,25			

Produsul finit are greutatea de 0,090 kg bucata.

19 — Trigoane cu brânză de vacă

Acest produs se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, margarină, zahăr, ouă, arome, esențe, griș, brinză de vacă și apă.

Procesul tehnologic de preparare a trigoanelor cu brinză de vacă (fig. 18) se desfășoară în trei faze : maia, aluat și foietaj.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 50 kg făină, 2,900 kg drojdie și 25 l apă. Se frământă 8—10 min și se lasă la fermentat 70—80 min, la temperatura de 30—31 °C.



Fig. 18. Trigoane cu brinză de vacă de 60 g bucata.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 50 kg făină, 1,075 kg sare, 2 kg lapte praf, 400 ouă, 15,450 kg zahăr, 8 l apă ; se frământă 8—10 min și apoi se amestecă cu 10,900 kg margarină, 0,090 kg etylvanilină, 0,270 l esență de lămâie și 0,090 l esență de rom ; se mai amestecă încă 8—10 min și se lasă la fermentat 15—20 min la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea foietajului

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 3—6 kg, se modelează rotund, se acoperă cu o pânză și se lasă în repaus 15—20 min.

Fiecare foaie se întinde sub forma unui dreptunghi, avînd grosimea de 4—5 mm la mijloc și 2—3 mm pe margini. La mijlocul foi se așază amestecul de 23,625 kg margarină și 11,800 kg făină. Se împăturește foaia în trei pe latura mare și se lasă la odihnă 30—35 min, la temperatura de 5—7 °C. După perioada de odihnă, aluatul se întinde sub formă de foaie, se împăturește în trei, se presară cu făină și se lasă la rece 15 min. Operația de întindere și împăturire se repetă de trei ori. Aluatul întins sub formă de foaie se divizează în bucăți de formă pătrată cu latura de 10 cm, peste care se așază

umplutura de brinză, pentru fiecare foaie 16 g, și se îndoaie două capete sub formă de triunghi.

Proporția dintre aluat și umplutură este de 80% aluat și 20% umplutură.

Greutatea produsului finit este de 0,060 kg bucata.

Umplutura de brinză de vaci

Se prepară din 30,9 kg brinză, 8,175 kg zahăr, 3,625 kg griș, 1,625 kg lapte praf, 0,180 l esență de lămâie, 72 ouă și 7 l apă pentru opărit grișul.

Grișul se opărește cu apă și apoi se răcește la 30 °C; se formează o pastă omogenă care se folosește ca umplutură.

Bucățile de aluat obținute se așază pe tăvi și se lasă la fermentarea finală timp de 40—50 min, la temperatura de 29—30 °C.

Coacerea se face în cuptor fără abur, la temperatura de 200—220 °C timp de 15—18 min. După răcirea parțială produsele se presară cu 3,625 kg zahăr farin.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	6,15	Etylvanilină	kg	0,005
Drojdie	kg	0,160	Esență lămâie	l	0,025
Sare	kg	0,06	Esență rom	l	0,005
Lapte praf	kg	0,2	Brinză de vaci	kg	1,7
Ouă	buc	28	Esență rom	l	0,005
Margarină	kg	1,9	Griș	kg	0,2
Zahăr	kg	1,5	Apă	l	2,4

20 — Trigoane cu mere

Trigoanele cu mere se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, ouă, margarină, zahăr, apă, etylvanilină, esență de lămâie, esență de rom, mere, pesmet din piine albă și scortişoară.

Procesul tehnologic de preparare a Trigoanelor cu mere se desfășoară în trei faze : maia, aluat și foietaj.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maiei

Maiaua se prepară din 50 kg făină, 2,960 kg drojdie și 25 l apă. Se frământă 8—10 min și se lasă la fermentat 70—80 min, la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 50 kg făină, 1,075 kg sare, 2 kg lapte praf, 400 ouă, 15,450 kg zahăr, 8 l apă; se frământă 8—10 min și apoi se amestecă cu 10,900 kg margarină, 0,090 kg etylvanilină, 0,270 l esență de lămie și 0,090 esență de rom; se mai amestecă încă 8—10 min și se lasă la fermentat 15—20 min la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea foietajului

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 3—6 kg, se modelează rotund, se acoperă cu o pânză și se lasă în repaus 15—20 min.

Fiecare foaie se întinde sub formă de dreptunghi avînd grosimea de 4—5 mm la mijloc și 2—3 mm pe margini. La mijlocul foi se așază amestecul de 23,625 kg margarină și 11,800 kg făină. Se împăturește foaia în trei pe latura mare și se lasă la odihnă 30—35 min la temperatura de 5—7 °C.

După perioada de odihnă, aluatul se întinde sub formă de foaie, se împăturește în trei, se presară cu făină și se lasă la rece 15 min.

Operația de întindere și împăturire se repetă de trei ori.

Umplutura cu mere

Se prepară din 38,175 kg mere rase, 5,450 kg zahăr, 5,450 kg pesmet alb și 0,360 kg scorțișoară; se amestecă pînă se realizează o pastă omogenă.

Aluatul se întinde sub formă de foaie și se divizează în bucăți rotunde cu diametrul de 7 cm, peste care se așază umplutura de mere, cîte 14 g; se acoperă cu o bucată de aluat de aceeași dimensiune și se lipesc între ele cu apă.

Produsul finit are greutatea de 0,060 kg bucata.

Proporția între aluat și umplutură este de 82,5% aluat și 17,5% umplutură.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	6,15	Etylvanilină	kg	0,005
Drojdie	kg	0,16	Esență lămie	l	0,015
Sare	kg	0,06	Esență rom	l	0,005
Lapte praf	kg	0,11	Mere rase	kg	2,10
Ouă	buc	26	Pesmet alb	kg	0,30
Margarină	kg	1,9	Scorțișoară	kg	0,02
Zahăr	kg	1,35	Apă	l	2,0

21 — Trigoane cu cacao

Acest sortiment se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, margarină, zahăr, ouă, arome, marmeladă, cacao, germenii de grâu, apă și esență de rom.

Procesul tehnologic de preparare a Trigoanelor cu cacao se desfășoară în trei faze : maia, aluat și foietaj.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 50 kg făină, 2,960 kg drojdie și 25 l apă. Se frământă 8—10 min și se lasă la fermentat 70—80 min, la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 50 kg făină, 1,075 kg sare, 2 kg lapte praf, 400 ouă, 15,450 kg zahăr, 8 l apă ; se frământă 8—10 min și apoi se amestecă cu 10,900 kg margarină, 0,090 kg etylvanilină, 0,270 l esență de lămie și 0,090 l esență de rom ; se mai amestecă încă 8—10 min și se lasă la fermentat 15—20 min la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea foietajului

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 3—6 kg, se modelează rotund, se acoperă cu o pânză și se lasă în repaus 15—20 min.

Fiecare foaie se întinde sub formă de dreptunghi având grosimea de 4—5 mm la mijloc și 2—3 mm spre margini. La mijlocul foi se așază amestecul de 23,625 kg margarină și 11,800 kg făină. Se împăturește foaia în trei pe latura mare și se lasă la odihnă 30—35 min la temperatura de 5—7 °C. După perioada de odihnă, aluatul se întinde sub formă de foaie, se împăturește în trei, se presară cu făină și se lasă la rece 15 min.

Operația de întindere și împăturire se repetă de trei ori.

Aluatul se întinde sub formă de foaie și se divizează în bucăți dreptunghiulare cu lungimea de 10 cm și lățimea de 7 cm, peste care se așază umplutura de marmeladă, germenii și cacao, câte 14 g, și se îndoaie în două.

Produsul finit cîntărește 0,065 kg bucata.

Proporția între aluat și umplutură este de 82,5% aluat și 17,5% umplutură.

Umplutura

Se prepară din 41,800 kg marmeladă, 5,450 kg germenii de grîu, 1,800 kg cacao și 0,180 l esență de rom; se amestecă bine pînă se formează o pastă omogenă.

Bucățile de aluat obținute se așază pe tăvi și se lasă la fermentarea finală timp de 40—50 min, la temperatura de 29—30 °C. Coacerea se face în cuptor fără abur, la temperatura de 200—220 °C timp de 15—18 min.

După răcirea parțială produsele se presară cu 3,625 kg zahăr farin.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	6,1	Etilvanilină	kg	0,005
Drojdie	kg	0,160	Esență de lămție	l	0,015
Sare	kg	0,06	Esență de rom	l	0,015
Lapte praf	kg	0,11	Marmeladă	kg	2,3
Ouă	buc.	22	Germenii de grîu	kg	0,3
Margarină	kg	1,85	Cacao	kg	0,1
Zahăr	kg	1,05	Apă	l	2,0

22 — Trigoane cu rahat

Acest sortiment se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, margarină, zahăr, ouă, apă și rahat.

Procesul tehnologic de preparare a trigoanelor cu rahat se desfășoară în trei faze : maia, aluat și foietaj.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiua se prepară din 50 kg făină, 2,960 kg drojdie și 25 l apă. Se frămîntă 8—10 min și se lasă la fermentat 70—80 min, la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 50 kg făină, 1,075 kg sare, 2 kg lapte praf, 400 ouă, 15,450 kg zahăr și 8 l apă; se frământă 8—10 min și apoi se amestecă cu 10,900 kg margarină, 0,090 kg etylvanilină, 0,270 l esență de lămție și 0,090 l esență de rom; se mai amestecă încă 8—10 min și se lasă la fermentat 15—20 min la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea foietajului

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 3—6 kg, se modelează rotund, se acoperă cu o pânză și se lasă în repaus 15—20 min.

Fiecare foaie se întinde sub formă de dreptunghi avînd grosimea la mijloc de 4—5 mm iar pe margini 2—3 mm. La mijlocul foi se așază amestecul de 23,625 kg margarină și 11,800 kg făină. Se împăturește foaia în trei pe latura mare și se lasă la odihnă 30—35 min la temperatura de 5—7 °C.

După perioada de odihnă, aluatul se întinde sub formă de foaie, se împăturește în trei, se presară cu făină și se lasă la rece 15 min.

Operația de întindere și împăturire se repetă de trei ori. Aluatul se întinde sub formă de foaie și se divizează în bucăți triunghiulare cu laturile egale, de 12 cm, peste care se așază cuburile de rahat în greutate de 12 g. Se rulează în formă de corn.

Produsul finit are greutatea de 0,065 kg bucata.

Umplutura de rahat

Se prepară din 39,075 kg rahat care se taie în cuburi cu latura de 1 cm.

Bucățile de aluat obținute se așază pe tăvi și se lasă la fermentarea finală timp de 40—50 min, la temperatura de 29—30 °C.

Coacerea se face în cuptor fără abur, la temperatura de 200—220° timp de 15—18 min.

După răcirea parțială produsele se presară cu 3,625 kg zahăr farin.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	6,1	Zahăr	kg	1,05
Drojdie	kg	0,16	Etylvanilină	kg	0,005
Sare	kg	0,06	Esență de lămție	l	0,015
Lapte praf	kg	0,11	Esență de rom	l	0,015
Ouă	buc.	22	Rahat	kg	2,15
Margarină	kg	1,85	Apă	l	2,0

23 — Trigoane cu marmeladă

Trigoanele cu marmeladă se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, margarină, zahăr, ouă, marmeladă, apă și esențe.

Procesul tehnologic de preparare a acestui sortiment cu marmeladă se desfășoară în trei faze : maia, aluat și foietaj.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 50 kg făină, 2,960 kg drojdie și 25 l apă. Se frământă 8—10 min și se lasă la fermentat 70—80 min, la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 50 kg făină, 1,075 kg sare, 2 kg lapte praf, 400 ouă, 15,450 kg zahăr și 8 l apă ; se frământă 8—10 min și apoi se amestecă cu 10,900 kg margarină, 0,090 etyl-vanilină, 0,270 l esență de lămâie și 0,090 l esență de rom ; se mai amestecă încă 8—10 min și se lasă la fermentat 15—20 min la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea foietajului

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 3—6 kg, se modelează rotund, se acoperă cu o pânză și se lasă în repaus 15—20 min.

Fiecare foaie se întinde sub formă de dreptunghi avînd grosimea de 4—5 mm la mijloc și de 2—3 mm spre margini. La mijlocul foi se așază amestecul de 23,625 kg margarină și 11,800 kg făină. Se împăturește foaia în trei pe latura mare și se lasă la odihnă 30—35 min la temperatura de 5—7 °C.

După perioada de odihnă aluatul se întinde sub formă de foaie, se împăturește în trei, se presară cu făină și se lasă la rece 15 min.

Operația de întindere și împăturire se repetă de trei ori. Aluatul se întinde sub formă de foaie și se divizează în bucăți pătrate cu latura de 10 cm, peste care se întinde marmelada în greutate de 13 g. Se lipesc două capete sub formă de papion.

Produsul finit are greutatea de 0,070 kg bucata (fig. 19).

Proporția între aluat și umplutură este de 86% aluat și 14% umplutură.

Bucățile de aluat obținute se așază pe tăvi și se lasă la fermentarea finală timp de 40—50 min, la temperatura de 29—30 °C.

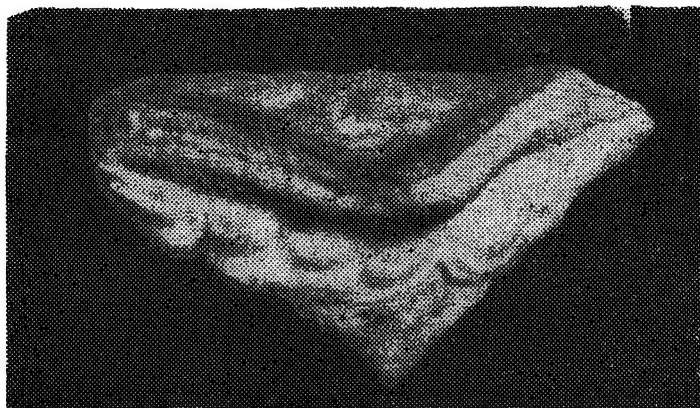


Fig. 19. Trigoane cu marmeladă de 70 g bucata.

Coacerea se face în cuptor fără abur, la temperatura de 200—220 °C timp de 15—18 min.

După răcirea parțială produsele se presară cu 3,625 kg zahăr farin.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	6,05		Zahăr	kg	1,05
Drojdie	kg	0,160		Etylvanilină	kg	0,005
Sare	kg	0,06		Esență de lămție	l	0,015
Lapte praf	kg	0,11		Esență de rom	l	0,015
Ouă	buc.	22		Marmeladă	kg	2,15
Margarină	kg	1,75		Apă	l	2,0

E — SPECIALITĂȚI ȘI CORNURI

1 — Corn spiral

Cornul spiral se fabrică din făină semialbă tip 950, drojdie comprimată, sare, hidrol, ulei comestibil, lapte, ouă și apă.

Procesul tehnologic de preparare se desfășoară în două faze :
maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea malelei

Maiaua se prepară din : 50 kg făină, 2,05 kg drojdie comprimată și cca 25 l apă.

În cuva unui malaxor se amestecă făina cu drojdia și apa și se frământă timp de 10—12 min ; se lasă la fermentat 120—150 min, la temperatura de 29—30 °C, până la aciditatea de max 3,2—3,6 grade.

Prepararea aluatului

Aluatul se prepară din maia peste care se adaugă 50 kg făină, 1,280 kg sare, 2,820 kg hidrol, 1,920 l ulei comestibil, 1,538 kg lapte praf, 192 ouă și cca 28 l apă.

Se amestecă totul și se frământă timp de 12—15 min, la temperatura de 30—31 °C, până se obține o aciditate de max 2,8—3 grade.

După fermentare, aluatul este divizat în bucăți de 440—450 g, pentru a se obține, după coacere și răcire, 400 g produs finit. Fiecare bucată de aluat se modelează sub formă de fitil cu capetele mai subțiri ; fitilul se împletește în două și i se dă forma de pot-coavă.

Lungimea spiralei este de min 25—30 cm, iar deschiderea pot-coavei de 16—19 cm.

După modelare, produsele se lasă la fermentarea finală timp de 25—30 min, la temperatura de 31—33 °C și umiditatea relativă de min 80 %, în tăvi dreptunghiulare.

La sfârșitul fermentării finale, tăvile cu produse se introduc în cuptorul încălzit la 250—260 °C pentru cuptorul Dampf și 255—260 °C pentru cuptorul mecanic zona I și 265—270 °C pentru zona a II-a.

Coacerea durează 25—30 min. Înainte de introducerea în cuptor, produsele se ung pe deasupra cu ou.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	7,80	Ouă	buc.	15
Drojdie comprimată	kg	0,160	Ulei pentru uns		
Sare	kg	0,100	tăvi	1	0,010
Hidrol	kg	0,220	Ouă pentru uns la		
Ulei comestibil	l	0,150	suprafață	buc.	5
Lapte praf	kg	0,120	Apă	l	4,10

2 — Cornuri foietaj, cu brinză

Acest produs se prepară din făină albă tip 600, margarină, unt, sare, oțet, apă, brinză telemea, brinză proaspătă de vaci, ouă și zahăr. Procesul tehnologic de preparare a cornurilor foietaj cu brinză se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază pentru foaie :

În cuva unui malaxor se pun : *83 kg făină, 0,765 l oțet, 2,150 kg sare și 51 l apă.* Se frământă 15—20 min și se lasă la odihnă 30—35 min la temperatura de 5—7 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 5—8 kg, se modelează rotund, se creștează în formă de grătar și se lasă în repaus 20—25 min, tot la rece. Fiecare bucată de aluat se întinde sub formă de foaie dreptunghiulară cu partea de mijloc mai groasă (3—4 mm) iar părțile laterale mai subțiri (2—3 mm). Pe fiecare foaie se așază proporția respectivă de amestec de grăsimi, care se acoperă cu părțile laterale, se întinde sub formă de foaie și se lasă la rece 15 min. Întinderea și împachetarea se va face cu atenție, pentru a evita pătrunderea grăsimii la suprafață.

Amestecul de grăsimi

Se prepară din *51,375 kg margarină, 15,375 kg unt și 8,6 kg făină.*

Se amestecă pînă se obține un aluat omogen. După repaus, aluatul se împachetează, se întinde și se lasă 15 min la rece.

Pentru evitarea lipirii se presară 8,4 kg făină pe aluat și masă.

Operația de împachetare și întindere se repetă de trei ori. După ultimul repaus, foaia se întinde în grosime de 3—4 mm și din ea se decupează pătrate cu latura de 17 cm. Fiecare pătrat se taie în două, pe diagonală formîndu-se două triunghiuri. Pe latura mare a triunghiului se așază cantitatea respectivă de umplutură de brinză, se rulează în formă de corn și i se dă forma de potcoavă ; se așază apoi pe tăvi, pentru fermentare și coacere.

Fermentarea se face la 30—32 °C timp de 25—30 min.

Coacerea se face la temperatura de 200—220 °C, timp de 18—20 min.

După scoaterea din cuptor, produsele se presară cu zahăr farin.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din 36,900 kg brinză telemea, 120 kg brinză de vaci, 461 ouă și făină albă 13,825 kg.

Brânza telemea și cea de vaci se trec prin mașina de mărunțit și apoi se omogenizează. Proportia între foietaj și umplutură este 55% foietaj și 45% umplutură cu brinză.

Greutatea produsului finit este de 100 g bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină în aluat	kg	2,7		Unt	kg	0,50
Făină pentru amestec				Sare	kg	0,07
cu grăsimi	kg	0,28		Oțet	l	0,025
Făină pentru modelat	kg	0,27		Apă	l	1,87
Margarină	kg	1,67				

b) Pentru umplutura cu brinză :

Brinză telemea de oi	kg	1,2		Făină albă	kg	0,45
Brinză grasă de vaci	kg	3,85		Zahăr pentru pre-		
Ouă	buc.	15		sărat	kg	0,75

3 — Cornuri cu germeni de grâu

Cornurile cu germeni de grâu se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, zahăr, ulei comestibil, ouă, sare comestibilă, germeni de grâu, esență de rom și apă.

Procesul tehnologic de preparare a cornurilor cu germeni de grâu se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs finit se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 1,8 kg drojdie, 34 kg făină și 21 l apă. Se frământă 8—10 min și se lasă la fermentat 130—150 min la temperatura de 29—30 °C. Aciditatea finală este de 2 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se pun 7 kg zahăr, 0,6 kg sare, 35 ouă și 21 l apă. Se amestecă timp de 4—5 min și apoi se adaugă 7,0 l ulei și 34 kg făină continuându-se frământarea 8—10 min ; se lasă apoi la fermentat 35—40 min la temperatura de 31—32 °C. În acest timp se refrământă timp de 1—2 min. Aciditatea finală este de 1,8—2 grade.

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 3 kg, se modelează rotund și se lasă la fermentat 10—15 min la temperatura de 32—34 °C. Se modelează sub formă de foaie și se divizează cu presa mecanică în 30 buc. a 100 g, se rotunjesc, se rulează și apoi se alungesc în formă de foaie. Peste aluat se întinde 17 g umplutură, se rulează și se dă forma de semilună.

Bucățile de aluat se așază pe tăvi și se lasă la fermentarea finală timp de 45—50 min la temperatura de 33—34 °C. Înainte de a fi introduse în cuptor, semiprodusele se ung cu ou ; se coc la temperatura de 230—240 °C timp de 15—20 min.

Produsul finit, în formă de semilună, are greutatea de 100 g.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din : 6 kg zahăr tos, 11 kg germeni de grâu prăjiți, 0,6 kg esență de rom și 3,3 l apă ; se amestecă totul pînă se obține o pastă omogenă.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	6,8	Sare	kg	0,06
Zahăr	kg	0,7	Ouă în aluat	kg	3,5
Ulei în aluat	l	0,4	Apă	l	4,2
Drojdie comprimată	kg	0,180			

b) Pentru umplutură :

Germeni de grâu cruzi	kg	1,3	Zahăr tos	kg	0,6
sau			Esență de rom	l	0,06
Germeni de grâu prăjiți	kg	1,1	Apă	l	0,33

4 — Cornuri cu rahat

Cornurile cu rahat se prepară din făină albă tip 600, drojdie, sare comestibilă, margarină, lapte praf, apă, ouă, zahăr, rahat și esență de lămâie.

Procesul tehnologic de preparare a cornului cu rahat se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs finit se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din *30 kg făină, 2,100 kg drojdie și 18 l apă.* Se frământă 8—10 min și se lasă la fermentat 120—150 min la temperatura de 30—31 °C. Aciditatea este de 2 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă *27 kg făină, 0,250 kg sare, 2,5 kg lapte praf, 50 ouă, 10 kg zahăr, 13 l apă și 0,030 l esență de lămâie.* Se frământă 6—8 min și apoi se adaugă *7,5 kg margarină.* După o frământare de încă 4—6 min, se lasă la fermentat 30—35 min la temperatura de 30—32 °C. Aciditatea este de 1,8 grade.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de *3,300 kg*, se modelează rotund și se lasă în repaus 5—8 min ; apoi se întinde în formă de foaie groasă de 25—35 mm și se divizează în bucăți de *0,110 kg*.

Fiecare bucată de aluat se întinde sub formă de foaie pătrată, groasă de 4—5 mm. La mijlocul ei se așază cuburile de rahat cu latura de 1 cm și se suprapun două colțuri opuse, acoperindu-se rahatul, posibil de văzut din lateral.

Se așază pe tăvi și se lasă la fermentarea finală 20—25 min la temperatura de 32—34 °C. Se ung cu ou și se introduc în cuptor încălzit la 180—200 °C ; coacerea durează 35—40 min.

După răcire, produsele se presară cu zahăr farin.

5 — Cornuri din foietaj cu umplutură de mere.

Cornurile din foietaj, cu mere, se fabrică din făină albă tip 600, margarină, unt, sare comestibilă, oțet, mere rase, pesmet alb, scorțișoară, zahăr și apă.

Procesul tehnologic de preparare a cornurilor din foietaj, cu mere, se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun : 83 kg făină, 0,763 l oțet, 51 l apă și 2,150 kg sare.

Se frământă 15—20 min și se lasă la odihnă 30—35 min, la temperatura de 5—7 °C. După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 5—8 kg, se modelează rotund, se crestează în formă de grătar și se lasă la odihnă 20—25 min, tot la rece. Fiecare bucată de aluat se întinde în formă de foaie dreptunghiulară cu partea de mijloc groasă de 4—5 mm și părțile laterale de 2—3 mm.

Separat, se pregătește un amestec din 51,375 kg margarină, 17,375 kg unt și 8,6 kg făină ; se amestecă pînă la obținerea unei paste omogene ; se formează un paralelipiped.

Pe fiecare foaie de aluat se așază la mijloc proporția respectivă de umplutură, amestecul de grăsimi cu făină și se acoperă cu părțile laterale ale foi de aluat. Se întinde sub formă de foaie, avînd grijă ca să nu pătrundă grăsimea în exterior ; se lasă la rece 15 min.

După repaus, se împachetează din nou, se întinde și se ține din nou în repaus 15 min. Operația se repetă de trei ori. În timp ce aluatul se împachetează și se întinde, se folosește 8,4 kg făină, pentru a se evita lipirea. După ultima împachetare, întidere și repaus, foaia de aluat se întinde uniform în grosime de 3—4 mm, din care se taie pătrate cu latura de 17 cm. Fiecare pătrat se împarte în două pe diagonală, rezultînd două triunghiuri.

La mijlocul laturii mari se așază umplutura de mere, se rulează și se dă forma de potcoavă ; apoi semiprodusul se așază pe tăvi pentru fermentat și copt. Fermentarea se face la temperatura de 30—32 °C timp de 25—30 min.

Coacerea se face la temperatura de 200—220 °C, timp de 18—20 min.

După scoaterea din cuptor, cornurile se presară cu zahăr farin.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din : 184,600 kg mere, 7,075 kg pesmet din pline albă, 1,525 kg scorțișoară și 27,675 kg zahăr tos. Se amestecă pînă la omogenizare.

Proporția între aluat și umplutura de mere este de 50,5% foietaj și 49,5% umplutură.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină în aluat	kg	2,7	Margarină	kg	1,67
Făină pentru amestec cu grăsime	kg	0,28	Unt	kg	0,50
Făină pentru modelat	kg	0,27	Sare	kg	0,07
			Oțet	l	0,025
			Apă	l	1,87

b) *Pentru umplutură cu mere :*

Mere	kg	6,0	Zahăr tos	kg	0,90
Scorțișoară	kg	0,5	Zahăr farin pentru presărat	kg	0,75
Pesmet de piine albă	kg	0,23			

Produsul finit are greutatea de 100 g (fig. 20).



Fig. 20. Cornuri din foietaj cu umplutură de mere de 100 g bucata.

6 — Cornuri fragede

Acest sortiment, ca și cornurile foietaj în general, se fabrică din făină albă tip 600, drojdie naturală, zahăr tos, unt, gălbenuș de ou, extract de malt, miere, sare, arome sau esențe și apă.

Procesul tehnologic se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 3,750 kg făină, 1,700 l apă și 1,875 drojdie naturală.

Se introduce în cuva malaxorului drojdia naturală mărunțită, peste care se pune 1,5 l apă și se amestecă 2—3 min. Se adaugă făina și restul de apă și se continuă frământarea încă 10—12 min. Maiaua se întinde sub forma unei foi groase de 8 cm și se împăturește în trei. Se repetă operația de întindere și împăturire de 2—4 ori; la ultima operație de întindere, foaia se rulează sub formă de cilindru și capetele se întorc în jos către interior. Aluatul astfel modelat se așază pe o pânză presărată cu făină, se crestează cu două creștături perpendiculare și se acoperă cu pânza. Pânza cu aluatul se așază într-o cuvă din lemn confecționată special.

Se lasă la fermentat timp de cca 4 ore la temperatura de 24—25 °C. Aciditatea finală este de 4—4,4 grade. La finele fermentării, masa de aluat își dublează volumul, are o porozitate fină, un miros acrișor și un gust acrișor dulceag de fructe proaspete.

Pentru 75 kg de făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea aluatului

Peste maia se adaugă 75 kg făină, 1,500 kg drojdie comprimată, 12 kg zahăr tos, 5 kg gălbenuș de ou, 1,0 kg extract de malț, 1,150 kg miere, 0,850 kg sare, 23 l apă.

Se frământă totul 13—16 min; se continuă frământarea 15 min și se adaugă încă 8 l apă. După 30 min de frământare în total, se adaugă 9 kg unt și se frământă încă 10 min până se înglobează untul în masa de aluat. Se adaugă 0,075 l ulei de portocale, 0,020 kg etylvanilină, 0,075 l esență de rom și se mai frământă 5—6 min.

Aluatul astfel obținut se divizează în bucăți de câte 6 kg, se modelează în format lung, se întinde în formă de foaie și se împăturește; se lasă apoi la fermentat 90—100 min.

După fermentare, fiecare bucată de aluat se întinde sub formă de foaie, care se unge cu o pastă de unt. Foaia de unt a fost ținută la frigider la 5—6 °C și trebuie să fie mai mică decât foaia de aluat, pentru ca untul să fie înglobat în aluat fără ca foaia să se rupă și să migreze grăsimea la exterior. Foaia se împăturește sub formă de plic, se întinde din nou și se împăturește sub formă de plic. Se introduce în frigider la 0 °C timp de 1 oră și 45 min până la 2 ore. După răcire foaia devine dură.

După răcire, aluatul se aplatizează prin apăsare și se întinde sub formă de foaie pînă la grosimea de 9—10 mm. Se continuă întinderea foilor treptat pînă se ajunge la grosimea de 5—6 mm. Foile se introduc la rece la temperatura de +0 °C timp de 10—12 min. Foile reci se divizează prin ștanțare sub formă de triunghi în greutate de 55 g bucata. După divizare, fiecare bucată se rulează, se îndoaie în formă de semilună cu o deschidere a arcului de 10—10,5 cm și se așază pe tăvi pentru fermentare. Resturile de aluat ce rămîn după decuparea foilor se reintroduc la rece și se reprelucrează.

Fermentarea se face la temperatura de 35—36 °C, timp de cca 3 ore și la umiditatea relativă de 95—98 %.

Înainte de introducerea în cuptor bucățile de aluat se ung cu ou. Coacerea se efectuează la temperatura de 230 °C pentru zona I și 220 °C pentru zona a II-a. La ieșirea din cuptor cornurile se spoiesc cu sirop de zahăr.

După 2—3 ore de răcire se ambalează în pungi de polietilenă imprimată, cîte două bucăți.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	6,73	Sare	kg	0,063
Drojdie comprimată	kg	0,11	Etylvanilină	kg	0,0015
Zahăr tos	kg	1,03	Ulei de portocale		
Unt	kg	1,910	sau de lămție	l	0,0055
Gălbenuș de ou	kg	0,370	Esență de rom	l	0,0055
Ouă pentru uns	buc.	3	Margarină pentru		
Extract de malt	kg	0,074	uns tăvi	kg	0,055
Miere	kg	0,085	Apă	l	2,0

7 — Bulci cu urdă

Se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, margarină, ouă, ulei comestibil și apă.

Procesul tehnologic de preparare a bulcilor cu urdă se desfășoară în trei faze : maia, aluat și umplutură.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 50 kg făină, 2,3 kg drojdie și 28 l apă. Se frămîntă timp de 8—10 min și se lasă la fermentat timp de 130—150 min la temperatura de 29—30 °C. Aciditatea finală este de 2,8—3 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiua fermentată se adaugă 50 kg făină, 1,31 kg sare, 4,91 kg zahăr, 4,91 kg margarină, 50 ouă și 24 l apă. Se frământă totul timp de 12—15 min și se lasă la fermentat 30—45 min la temperatura de 31—32°. Aciditatea finală este de 2,2—2,5 grade.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din 30,1 kg urdă dulce proaspătă și 8,6 kg zahăr tos, care se amestecă pînă se obține o pastă omogenă. Dacă pasta este prea fluidă se poate adăuga 0,5—1 kg pesmet din piine albă sau griș de grîu, fiert și răcit.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 0,075 kg care se rotunjesc și se lasă la odihnă 12—15 min. Fiecare bucată de aluat se întinde sub formă de foaie dreptunghiulară groasă de 4—6 mm, lungă de 10—11 cm și lată de 5—6 cm.

Peste foaia de aluat se întinde umplutura de urdă, în greutate de 0,029 kg. După așezarea umpluturii, se acoperă cu marginile foi de aluat prin împăturire către centrul bucății de aluat. Bucățile de aluat cu umplutură se așază pe tăvi la distanță de 1,5—2 cm. Se lasă la fermentat timp de 30—35 min, la temperatura de 32—34 °C. Înainte de introducerea în cuptor se ung cu ou în amestec cu sare.

Coacerea se face la temperatura de 230—250 °C timp de 20—25 min.

Produsele se consumă calde direct de pe tavă.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	6,97	Ouă	buc.	4,50
Drojdie	kg	0,140	Ulei pentru prelucrat		
Sare	kg	0,080	și uns tăvi	kg	0,20
Zahăr	kg	0,150	Apă	l	3,30
Margarină	kg	0,30			

b) Pentru umplutură :

Urdă dulce proaspătă	kg	2,00
Zahăr tos	kg	0,600

c) Pentru uns :

Ouă	buc.	1,50
Sare	kg	0,015

8 — Bulci cu brînză de vaci

Acest produs se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, ulei comestibil, zahăr, ulei de citrice, brînză de vaci, ouă, apă și griș din grîu.

Procesul tehnologic de preparare a bulcilor cu brînză de vaci se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din *28 kg făină, 2 kg drojdie și cca 14 l apă*. Se frămîntă timp de 8—10 min și se lasă la fermentat 130—150 min la temperatura de 29—30 °C. Aciditatea finală este de 3 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se pun *27 kg făină, 0,4 kg sare, 5 kg zahăr, 4,7 l ulei, 0,05 l ulei citrice și 13 l apă*. Se frămîntă timp de 10—12 min și se lasă la fermentat timp de 35—40 min la temperatura de 31—32 °C. Aciditatea finală este de 1,8—2 grade.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 2,4 kg, se modelează rotund și se lasă în repaus 10—15 min. Se modelează într-o foaie, prin apăsare, și se divizează cu presa fiecare bucată mare de aluat în 30 bucăți a 80 g fiecare. Fiecare bucată de aluat se modelează apoi rotund și se lasă la fermentat 5—6 min ; se modelează apoi în formă de fitil și se transformă într-o foaie alungită.

Pe fiecare foaie se întinde min 42 g umplutură, se rulează, se așază pe tavă cu încheietura în jos. Se lasă la fermentarea finală 40—50 min, la temperatura de 32—34 °C, se unge cu ou pe toată suprafața și se introduc în cuptor, încălzit la 200—220 °C timp de 15—20 min.

Prepararea umpluturii

25 kg brînză proaspătă de vacă, 6 kg griș, 75 ouă, 8 kg zahăr și 0,100 l ulei se amestecă timp de 6—7 min pînă se formează o pastă omogenă.

Produsul finit are forma de con alungit și greutatea de 100 g.

9 — Batoane cu chimen

Aceste produse se fabrică din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare, chimen, zahăr, ulei comestibil, ouă, apă și lapte.

Procesul tehnologic de fabricare a batoanelor cu chimen se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din : 35 kg făină, 5 kg drojdie comprimată, 1 kg zahăr și cca 16 l apă. Se amestecă totul în cuva malaxorului timp de 10—12 min și se lasă la fermentare 40 min la temperatura de 30—32 °C.

Prepararea aluatului

Peste maia se adaugă 65 kg făină, 4 kg zahăr, 3,333 kg sare, 4,8 l ulei comestibil, 67 ouă, 1,333 kg chimen și cca 29 l apă.

Se frământă totul 12—15 min și se lasă la fermentat timp de 20 min, la temperatura de 31—32 °C. După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 55—56 g ; se modelează rotund, se lasă la odihnă 5—6 min. Se rulează apoi în formă de baton cu lungimea de cca 20 cm. Se așază pe tăvi și se lasă la fermentarea finală 40—45 min, la temperatura de 32—34 °C și umiditatea relativă de 75—85 %.

Înainte de introducerea în cuptor bucățile de aluat se ung cu 50 ouă și se presară cu 0,330 kg chimen.

Coacerea produselor se face în cuptor încălzit la 260—270 °C timp de 12—15 min.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	7,70	Ouă pentru uns	buc.	3,70
Drojdie comprimată	kg	0,385	Chimen pentru pre-		
Sare comestibilă	kg	0,256	sărat	kg	0,0250
Ulei comestibil	l	0,369	Ulei pentru uns		
Ouă	buc.	5,10	tăvile	l	0,150
Chimen în aluat	kg	0,100	Apă	l	3,50

10 — Spirale Braşov

Acest produs se fabrică din făină albă tip 600, făină nedegresată de soia, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, ulei comestibil, emulgator alimentar, lapte praf, etylvanilină şi apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfăşoară în două faze : maia şi aluat.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Prepararea maielei

În cuva unui malaxor se pun : *50 kg făină, 2 kg drojdie comprimată şi cca 25 l apă.* Se frământă timp de 8—10 min şi se lasă la fermentat timp de 120—150 min la temperatura de 29—30 °C. Aciditatea finală a maielei este de 2,6—3,0 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă : *1,2 kg sare, 12 kg zahăr, 15 kg făină de soia, 2 kg lapte praf, 0,05 kg etylvanilină, 13 l apă şi 35 kg făină.* Se frământă 5—7 min, după care se adaugă emulsia de emulgator şi se continuă frământarea încă 5—7 min.

Aluatul se lasă la fermentat timp de 40—50 min la temperatura de 30—31 °C. Aciditatea finală a aluatului este de 2,2—2,4 grade de aciditate.

Emulsia de emulgator. Se prepară din 0,6 kg emulgator, 3,4 l ulei şi 9 l apă. Emulgatorul şi uleiul se încălzesc în vasul unei maşini de amestecat pînă la 75 °C. În timp ce se amestecă, se introduc *4 l apă* la temperatura de 65 °C şi restul de *5 l apă* la temperatura de 20—25 °C. Se continuă amestecarea pînă se obţine o pastă albă asemănătoare smîntinei ; în final, temperatura emulsiei trebuie să ajungă la 30 °C.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăţi de 55 g în vederea obţinerii unui produs finit de 50 g bucata. Bucăţile de aluat se modelează în formă de fitil lung de 26—28 am. Fitilul se îndoaie la jumătate şi se împleteşte în formă de spirală. Se aşază pe tăvi şi se lasă la fermentarea finală timp de 35—40 min la temperatura de 31—32 °C.

Coacerea se face pe tăvi la temperatura de 230—250 °C, timp de 14—16 min. La ieşirea din cuptor, produsele se spoiesc cu apă ; se separă de tăvi şi se răcesc pe site metalice.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	6,25	Emulgator alimentar	kg	0,045
Făină de soia	kg	1,10	Lapte praf	kg	0,150
Drojdie comprimată	kg	0,15	Etylvanilină	kg	0,0036
Sare	kg	0,090	Ulei pentru uns		
Zahăr	kg	0,880	tăvi	l	0,020
Ulei	l	0,250	Apă	l	3,40

11 — Specialități cu cacao

Acest produs se prepară din făină albă tip 600, sare comestibilă, ouă, zahăr, margarină, unt, pudră de cacao, lapte praf, praf de copt, etylvanilină, esență de lămâie și apă.

Procesul tehnologic de preparare a specialităților cu cacao se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui bătător se pun : 1 324 ouă și 103 kg zahăr tos și se amestecă 45—50 min pînă cînd se formează o pastă spumoasă. Peste această se adaugă 25,4 kg margarină, 25,4 kg unt, 1,1 kg sare, 8,5 kg lapte praf, 1,2 kg praf de copt, 0,160 kg etylvanilină, 0,85 l esență de lămâie și 47,9 l apă. Se amestecă 6—10 min și se adaugă treptat 100 kg făină, continuîndu-se amestecarea pînă la formarea unui aluat omogen.

Aluatul se împarte în două părți egale ; în una din părți se introduc 3,2 kg cacao și se amestecă pentru uniformizare. Aluatul se toarnă în tăvi prevăzute cu alveole circulare care dau produsului formă circulară. În fiecare alveolă se toarnă 35 g aluat, respectiv 2/3 din capacitatea alveolei.

Pentru desprinderea ușoară a produsului, după coacere, din alveole, tăvile unse cu ulei se tapisează cu făină. Coacerea se face la 220—240 °C timp de 10—12 min.

După coacere și răcire, produsele se ambalează în pungi de polietilenă în greutate de 0,150 kg bucata, respectiv cîte 5 buc. de produs, asortate — cu cacao și fără cacao.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	3,55	Lapte praf	kg	0,30
Sare	kg	0,04	Etylvanilină	kg	0,005
Ouă	buc.	47,0	Esență de lămâie	l	0,03
Zahăr	kg	3,65	Făină pentru tapetat tăvi	kg	0,05
Margarină	kg	0,9	Apă	l	1,70
Unt	kg	0,9			
Pudră de cacao	kg	0,110			

12 — Specialitatea cu lapte

Acest produs se fabrică din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, ulei comestibil, lapte praf, zahăr și apă.

Procesul tehnologic de preparare a specialității cu lapte se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din : 37 kg făină, 2 kg drojdie și cca 19 l apă. Se pune în cuva unui malaxor făina, drojdia și apa și se frământă 8—10 min. Se lasă la fermentat 100—120 min la temperatura de 30—31 °C. Aciditatea finală este de 2 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

La maia se adaugă : 37 kg făină, 1 kg sare, 0,5 kg zahăr, 3 l ulei, 1,3 kg lapte praf și cca 19 l apă.

Peste maiaua fermentată se pune soluția de sare, zahărul, laptele praf și se frământă 5—6 min. Se continuă frământarea și se adaugă uleiul continuându-se frământarea încă 6—8 min. Se lasă apoi la fermentat 35—45 min la temperatura de 31—32 °C. Aciditatea finală este de 1,5—1,8 grade.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 2,250 kg care se modelează rotund și se lasă în repaus 10—15 min. Se divizează cu presa în bucăți a 75 g și se modelează rotund, câte una, 7 buc. a 75 g și se așază lateral în tavă. Se modelează apoi rotund două bucăți a 75 g într-o singură bucată și se așază în centrul tăvii, pentru fermentat și copt.

Se lasă la fermentat 35—40 min la temperatura de 32—33 °C.

Coacerea se face la temperatura de 185—195 °C timp de 30—35 min.

La scoaterea din cuptor se spoiesc cu apă și se lasă să se răcească. Greutatea produsului finit este de 0,600 kg bucată.

13 — Specialități cu mac

Acest produs se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, zahăr, margarină, lapte praf degresat, ouă, apă, sare, ulei de citrice și mac.

Procesul tehnologic de preparare a specialităților cu mac se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din : 50 kg făină, 7,1 kg drojdie și 25 l apă. Se frământă 8—10 min și se lasă la fermentat 50—70 min. la temperatura de 32—33 °C. Aciditatea finală este de 2 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se pun : 0,64 kg sare, 1,6 kg lapte praf degresat, 25,6 kg zahăr, 64 ouă și 5 l apă. Se frământă 8—10 min și apoi se pun 16,1 kg margarină, 0,08 l ulei citrice și 50 kg făină. Se frământă încă 5—10 min și se lasă la fermentat timp de 50—60 min, la temperatura de 32—33 °C. Aciditatea finală este de 1,6—1,8 grade de aciditate.

Aluatul fermentat se divizează în bucăți mari de 2,8 kg, se modelează rotund și se lasă la fermentat timp de 10—15 min, la temperatura de 32—33 °C. Fiecare bucată mare de aluat se divizează cu presa mecanică în 30 buc. mici de cca 93 kg fiecare, pentru a se obține după coacere un produs finit de 0,880 kg bucata. Fiecare bucată de aluat se modelează lung ca un corn, apoi se întinde un fitil de cca 30 cm și i se dă forma de S.

Bucățile de aluat modelate se așază pe tăvi pentru fermentat și copt.

Fermentarea finală are loc la temperatura de 33—34 °C timp de 30—40 min. După fermentare, bucățile de aluat se ung cu ou, se presară cu mac și se coc la 180—200 °C timp de 14—15 min.

La scoaterea din cuptor produsele se ung cu sirop de zahăr.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	6,2	Zahăr pentru sirop	kg	0,4
Drojdie comprimată	kg	0,44	Ulei citrice	l	0,005
Zahăr în aluat	kg	1,2	Sare	kg	0,04
Margarină	kg	1,0	Mac pentru presărat	kg	0,04
Lapte praf degresat	kg	0,100	Ulei pentru divizat		
Ouă în aluat	buc.	4	și uns tăvi	l	0,03
Ouă pentru uns	buc.	1	Apă	l	1,860

14 — Cornuri cu marmeladă

Se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, zahăr, ulei comestibil, ouă, apă, sare și marmeladă.

Procesul tehnologic de preparare a cornurilor cu marmeladă se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs finit se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din : 1,8 kg drojdie, 33 kg făină și 21 l apă. Se frământă 8—10 min și se lasă la fermentat la temperatura de 29—30 °C timp de 130—150 min. Aciditatea finală este de 2 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se pun : 0,6 kg sare, 35 ouă, 7 kg zahăr tos și 20 l apă. Se frământă 5—6 min și apoi se adaugă 32,8 kg făină și 4 l ulei. Se lasă la fermentat 35—40 min la temperatura de 31—32°C. Aciditatea finală este de 1,8—2 grade de aciditate.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți mari de 3 kg, se modelează rotund și se lasă în repaus 10—15 min. După repaus, bucățile mari de aluat se întind în formă de foaie, se divizează cu presa mecanică în 30 buc a 100 g bucata, se rotunjesc și se lasă în repaus 4—5 min, apoi se prelucrează în formă de foaie rotundă.

Pe fiecare foaie se întinde un strat de 30 g marmeladă, se rulează în formă de baton și se așază pe tăvi îndoiindu-se în formă de semilună.

Se lasă la fermentarea finală timp de 45—50 min la temperatura de 33—34 °C.

Înainte de introducerea în cuptor, bucățile de aluat se ung cu ou.

Coacerea se face la temperatura de 230—240 °C timp de 15—20 min.

Proporția între produs și umplutură este de 25% umplutură și 75% produs.

15 — Specialități cu margarină

Se fabrică din făină albă tip 600, drojdie comprimată, zahăr, margarină, lapte praf degresat, sare, apă și ulei de citrice. Procesul tehnologic de preparare a specialităților cu margarină se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

1,2 kg drojdie, 48 kg făină și 28 l apă se frământă 8—10 min și se lasă la fermentat 115—130 min la temperatura de 30—31 °C. Aciditatea finală este de 2 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiua fermentată se pun 1,2 kg sare, 1 kg lapte praf, 3,5 kg zahăr și se amestecă 3—4 min. Se adaugă 14 l apă, 32 kg făină, 0,040 l ulei citrice și se mai frământă încă 2—3 min, după care se adaugă și 2,5 kg margarină. Se lasă la fermentat timp de 25—40 min la temperatura de 31—32 °C. Aciditatea finală este de 1,4—1,5 grade de aciditate.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 1,8 kg, se modelează rotund și se lasă la fermentat 10—15 min. Se transformă într-o foaie și se divizează cu presa mecanică în 30 buc de 60 g. Se modelează rotund câte două bucăți de aluat a 60 g și apoi sub formă de fitil mai gros la mijloc, capetele mai subțiri, care se unesc și formează un cerc de grosime neuniformă. Bucățile de aluat modelate se așază pe tăvi și se lasă la fermentarea finală timp de 30—35 min la temperatura de 32—33 °C. Înainte de introducerea în cuptor, aluatul se unge cu 25 ouă și se presară cu 1 kg mac pe toată suprafața.

Coacerea se face la temperatura de 220—230 °C timp de 12—15 min.

Greutatea produsului finit este de 110 g bucata.

F — SEMIPREPARATE ȘI PREPARATE TIP GOSPODINA

1 — Blat de tort — Rețeta I

Se prepară din făină, zahăr tos, ouă, esență de rom și praf de copt.

Procesul tehnologic și rețeta de fabricație pentru 100 kg făină sînt următoarele :

Se separă de coajă 3864 ouă și împreună cu 104,970 kg zahăr se introduc în cuva unui bătător ; se bat timp de 20—25 min pînă se formează un amestec spumos. Peste amestecul spumos se adaugă 0,828 l esență de rom, 1,381 kg praf de copt și 100 kg făină. Se amestecă totul pînă cînd se obține o pastă omogenă. Făina se va adăuga treptat, în vederea evitării cocoloașelor.

Pasta astfel preparată se toarnă în forme rotunde și se introduce imediat în cuptor. Coacerea se face la temperatura de 160—170 °C, timp de 45—55 min.

Formele se confecționează din tablă de 0,4—0,5 mm grosime, în formă de cerc, cu diametrul de 200 mm și înălțimea de 45 mm. Înainte de turnarea pastei, formele se căptușesc cu hîrtie pergaminată.

După coacere, produsele se scot din forme și se lasă să se răcească ; se îndepărtează hîrtia de pe părțile laterale și se lasă cea de pe partea inferioară.

Se ambalează în pungi de polietilenă perforată.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	3,62		Esență de rom	l	0,030
Zahăr	kg	3,8		Praf de copt	kg	0,050
Ouă	buc.	140				

2 — Blat de tort — Rețeta a II-a

Acest blat de tort se prepară din făină albă tip 600, ouă, albuș de ou, zahăr și esență de lămîie. Procesul tehnologic de preparare a acestui blat de tort se desfășoară astfel :

Ouăle separate de coajă, împreună cu albușul și zahărul tos, se introduc în cuva mașinii de bătut și se amestecă timp de 45—50 min pînă cînd se formează un amestec spumos stabil.

Peste spuma obținută se toarnă esența de lămîie și se presară făină. Se continuă amestecarea pînă se înglobează toată făina, evitîndu-se formarea de cocoloașe. Pasta obținută se toarnă în forme rotunde de tablă capitonate cu hîrtie pergaminată. Formele au diametru de 200 mm și înălțimea de 5 cm.

Pentru a obține un blat de 300 g se toarnă în tavă 370 g pastă. Coacerea se face la temperatura de 170—180 °C timp de 45—50 min.

După coacere, produsele se scot din tăvi și se lasă să se răcească timp de 2—3 ore, se înlătură hîrtia de pe margini, lăsîndu-se cea de pe partea inferioară și apoi se ambalează în pungi de polietilenă imprimate și perforate.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	3,10		Albuș de ou	kg	5,00
Zahăr	kg	3,00		Esență de lămție	l	0,06
Ouă întregi	kg	2,50				

3 — Blat de tort — Rețeta a III-a

Acest blat de tort se fabrică din făină albă tip 600, ouă, zahăr, lapte praf, iaurt, ulei, bicarbonat de sodiu, acid citric, cicoare și apă. Procesul tehnologic de preparare a acestui blat de tort se desfășoară astfel :

Se pun în cuva unui bătător ouăle și zahărul și se amestecă pînă se obține un amestec spumos. Peste amestecul spumos se adaugă laptele praf, cicoarea, iaurtul și 1/6 din făina prevăzută în rețetă. Se continuă frămîntarea și se adaugă treptat toată făina prevăzută.

Laptele praf se amestecă în prealabil cu iaurtul, iar făina de cicoare se amestecă cu 0,3—0,7 l apă, se fierbe și se răcește. Acidul citric și bicarbonatul de sodiu se macină fin și se amestecă cu făina.

Compoziția obținută se toarnă în forme care au fost căptușite cu hîrtie pergaminată.

Pentru ca produsul finit să aibă 400 g se toarnă în forme 490 g pastă.

Coacerea se face la temperatura de 170—180 °C timp de 45—50 min.

După coacere, produsele se scot din tăvi și se lasă să se răcească 2—3 ore. Înainte de ambalare se îndepărtează hîrtia de pe partea laterală, lăsîndu-se cea de pe partea inferioară.

După răcire, produsul se ambalează în pungi de polietilenă.

Formele pentru copt au diametrul de 200 mm și înălțimea de 5 cm.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	4,00		Ulei	l	0,25
Zahăr tos	kg	3,10		Bicarbonat de Na	kg	0,04
Ouă întregi	buc.	4,00		Acid citric	kg	0,02
Lapte praf	kg	0,13		Cicoare	kg	0,07
Iaurt	kg	1,30		Apă	l	0,05

4 — Blat de tort Extra

Acest blat de tort se prepară din făină albă tip 600, zahăr, ouă și apă.

Pentru 100 kg produs se întrebuițează următoarea rețetă de bază :

Procesul tehnologic de preparare a blatului Extra se desfășoară într-o singură fază.

În vasul mașinii de amestecat se pun 1 200 ouă, 30 kg zahăr, 0,30 kg carbonat de amoniu și 10 l apă. Se amestecă 25—30 min până când se obține o pastă spumoasă și apoi se adaugă treptat 42 kg făină. Se amestecă până când se obține o pastă omogenă de consistență moale.

Pasta se toarnă în forme rotunde cu diametrul de 200 mm și înălțimea de 50 mm, căptușite lateral și pe partea inferioară cu hîrtie pergaminată sau semipergaminată. În fiecare formă se pun 470—480 g pastă pentru a obține un produs finit de 400 g.

Coacerea se face la 180—190 °C timp de 45—60 min.

După coacere, produsele se scot din forme și se lasă să se răcească 2—3 ore ; se scoate hîrtia laterală și se ambalează în pungi de polietilenă perforată.

5 — Blat de tort cu cacao

Acest blat de tort se prepară din făină albă tip 550, zahăr, ouă, cacao și esență de vanilie.

Procesul tehnologic de preparare a acestui blat de tort se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui bătător se introduc : 3 718 ouă, 8,600 kg pudră de cacao și 86 kg zahăr ; se amestecă 40—55 min până la formarea unei paste spumoase. Se adaugă treptat, în timp ce se amestecă, 100 kg făină și 0,600 l esență de vanilie și se continuă amestecarea până la omogenizare.

Pasta obținută se toarnă în tăvi în cantitate de 0,360 kg și 0,600 kg pentru a se obține un produs finit de 0,300 kg și respectiv de

0,500 kg bucata (fig. 21). Tăvile sînt rotunde, cu diametrul de 165 mm și respectiv de 230 mm iar înălțimea de 45 mm.

Înainte de turnarea pastei, tăvile se căptușesc pe partea de jos și lateral cu hîrtie pergaminată. După turnarea pastei, tăvile se introduc în cuptor încălzit la 180—190 °C, timp de 40—50 min.



Fig. 21. Blat de tort cu cacao de 500 g bucata.

După coacere, produsele se scot din forme, se lasă să se răcească 1—2 ore, se îndepărtează hîrtia de pe margini și se ambalează în pungi de polietilenă imprimată.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

a) Pentru blat de 0,300 kg bucata :

Făină	kg	3,50		Cacao	kg	0,3
Zahăr	kg	3,0		Esență de vanilie	l	0,02
Ouă	buc.	130				

b) Pentru blat de 0,500 kg bucata :

Făină	kg	3,3		Cacao	kg	0,28
Zahăr	kg	2,84		Esență de vanilie	l	0,02
Ouă	buc.	122,5				

6 — Pandișpan cu stafide

Pandișpanul cu stafide se fabrică din făină albă tip 550, zahăr, ouă, stafide și esență de lămâie.

Procesul tehnologic de preparare a pandișpanului cu stafide se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unei mașini de amestecat se pun : 3 513 ouă și 100 kg zahăr și se amestecă 20—25 min pînă se formează o pastă spumoasă. Peste pasta spumoasă se adaugă 100 kg făină, treptat, în timp ce se amestecă, pentru a evita formarea de cocoloașe ; se adaugă în continuare 0,540 l esență de lămâie și 20,2 kg stafide. După omogenizare, se toarnă în tăvi rotunde cu diametrul de 230 mm și înălțimea de 45 mm.

În fiecare tavă se toarnă 450 g compoziție.

Tăvile se capitonează cu hîrtie pe părțile laterale și pe partea de jos.

Coacerea se face la temperatura de 160—170 °C, timp de 40—50 min.

După coacere și răcire, se separă hîrtia de pe părțile laterale și se ambalează în pungi de polietilenă.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	3,7		Stafide	kg	0,750
Zahăr	kg	3,7		Esență de lămâie	l	0,02
Ouă	buc.	130				

7 — Foi de plăcintă

Foile de plăcintă se prepară din făină albă tip 600, sare comestibilă, ulei comestibil, lapte praf, zahăr, ouă, amidon și apă.

Procesul tehnologic de preparare a foilor de plăcintă se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun : 81,8 kg făină, 2 kg sare, 4 l ulei, 2,5 kg lapte praf, 1 kg zahăr tos, 120 ouă și cca 40 l apă. Se frământă 35—40 min și se lasă la odihnă 5—6 min.

Se divizează în bucăți de 1,500 kg și se modelează în formă de sferă. Operația de modelare se repetă de 2—3 ori cu o pauză de 2—3 min între operații ; apoi se presară cu amidon și se lasă în repaus 8—10 min.

După repaus, aluatul se întinde în formă de foaie rotundă cu diametrul de 25 cm și se introduce într-un cilindru de tablă, special construit, așezându-se, una peste alta, în acest cilindru, 8—10 foi, unde se lasă timp de 120—150 min.

După odihnă, fiecare bucată de aluat se întinde mai întâi pe brațe prin rotire și apoi se așază în centrul planșetei pentru întins, care are forma pătrată cu latura de 2 m. Se trage de foaie de jur împrejurul mesei pînă cînd foaia se întinde pe toată suprafața. Peste foaia obținută se așază o pînză uscată încălzită și peste ea se întinde altă foaie. Operația se repetă de 10—12 ori, suprapunîndu-se astfel 10—12 foi una peste alta, despărțite prin pînză.

După o zvintare de 10—12 min, foile de plăcintă se taie la dimensiunile impuse de procesul tehnologic : cînd foile se consumă în interiorul unității pentru fabricarea unor produse, sau se taie în foi dreptunghiulare lungi de 28 cm și late de 22 cm, care se ambalează în pungi de polietilenă în greutate de 0,500 kg și 1,000 kg bucata.

Pentru a obține foi de plăcintă de bună calitate se solicită o făină cu gluten umed min 20%, indice glutenic min 36 și indice de deformare max 8 mm.

8 — Foi de plăcintă superioare

Foile de plăcintă superioare se prepară din făină albă tip 550, sare comestibilă, ouă, ulei comestibil, zahăr, lapte praf, amidon și apă.

Procesul tehnologic de preparare a foilor de plăcintă superioare se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun : 100 kg făină, 2,650 kg sare, 0,050 kg zahăr, 5,325 l ulei, 3,325 kg lapte praf, 6,650 kg ouă, 19,950 kg amidon și cca 39 l apă.

Se amestecă totul 40—60 min pînă se formează un aluat de consistență normală, de structură compactă și omogenă.

După frămîntare, aluatul se divizează în bucăți de 1,200 kg și se modelează, în mină, în formă de sferă, avînd grijă ca aluatul să nu formeze bule. Operația se repetă de 3—4 ori. După ultima modelare, bucățile de aluat se stropesc cu apă, se pudrează cu amidon și se lasă în repaus 8—10 min. După repaus, bucățile de aluat se întind sub formă de foaie rotundă cu diametrul de 25 cm și se introduc într-o cutie de tablă cilindrică, de același diametru cu foaia; se așază una peste alta 10—12 foi și se lasă la odihnă 120—150 min.

Operația de întindere a foi de plăcintă se realizează pe o masă pătrată cu latura de 2 m, peste care se așază o pînză de bumbac cu țesătura mai deasă în stare uscată. Bucata de aluat se întinde mai întîi în mină, apoi se trage de partea laterală a foi rotindu-se în jurul mesei. Foaia se consideră întinsă cînd a acoperit în întregime masa, respectiv 4 m².

Peste foaia obținută se așază o pînză, după ce s-a presărat cu amidon. Pentru foile de plăcintă superioare se alege o făină maturizată și cu gluten de calitate I.

După întindere, foile de plăcintă se lasă să se usuce 25—30 min. După zvîntare, foile de aluat se taie în bucăți pătrate cu latura de 40 cm, respectiv 25 buc de la o foaie. La 1 kg de foi intră 36—42 buc. Pentru evitarea uscării foilor după tăiere, pînă la ambalare, se vor acoperi cu pînză sau cu folie de polietilenă.

Foile de plăcintă se ambalează în diferite greutăți, de 0,250 kg, 0,500 kg și 1,000 kg, în folie de polietilenă imprimată, care se termosudează.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	7,51		Lapte praf	kg	0,25
Sare comestibilă	kg	0,2		Ouă	buc	12,5
Zahăr tos	kg	0,68		Amidon	kg	1,50
Ulei comestibil	kg	0,4		Apă	l	3,2

9 — Foaie de plăcintă industrială

Foaia de plăcintă industrială se prepară din făină albă tip 600, sare, amidon și apă.

Procesul tehnologic de preparare a foilor de plăcintă industrială se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun : 100 kg făină, 4,3 kg sare și cca 50 l apă. Se frământă 15—20 min și se lasă la odihnă timp de 60 min, la temperatura de 22—29 °C.

După odihnă, aluatul se divizează în bucăți de 1,500 kg, se modelează rotund și se întind în formă rotundă cu diametrul de 25 cm ; se introduc într-un cilindru special construit, așezându-se unele peste altele 10—12 foi. Între foi se presară amidon, pentru evitarea lipirilor. În acest cilindru se lasă la odihnă 130—150 min.

După odihnă, bucățile de aluat se întind în formă de foaie, la început cu ajutorul brațelor și rotire continuă a foi. Când nu se mai poate cuprinde între brațe, printr-o mișcare de plonjare, foaia de aluat se așază în mijlocul unei planșete, de formă pătrată, cu latura de 2 m. Se continuă operația de întindere prin tragerea foi de jur împrejurul ei și a mesei, pînă cînd foaia acoperă în întregime suprafața planșetei. Se acoperă cu o pînză uscată, caldă și peste ea se întinde altă foaie. Operația se repetă de 10—12 ori.

După 10—20 min de la întinderea ultimei foi, se încearcă dacă foaia s-a zvîntat. Se presară cu amidon și cu o perie se înlătură surplusul.

Se taie apoi în bucăți, în funcție de necesitățile tehnologice, și se așază una peste alta, pînă la 40—50 foi, într-o ladă din lemn.

Se păstrează — pînă la folosirea lor în procesul tehnologic de preparare a unor produse — în dulap frigorific, la 4 °C.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	6,0		Amidon	kg	0,84
Sare	kg	0,26		Apă cca	l	3,0

10 — Trigoane cu nucă

Această specialitate se prepară din foi de plăcintă, miez de nucă, zahăr, ulei comestibil, pesmet din piine albă, etylvanilină, ouă, glucoză, esență de rom și apă.

Procesul tehnologic pentru prepararea trigoanelor cu miez de nucă se desfășoară în două faze : prepararea umpluturii și a siropului.

Prepararea umpluturii pentru 100 kg produs

Umplutura se prepară din : 13,0 kg nucă măcinată, 8 kg pesmet din pîine albă ; se opărește cu 2—3 l apă fiartă. După răcire, peste amestecul de nucă și pesmet opărite, se adaugă 6,3 kg zahăr și 0,06 kg etylvanilină și se amestecă pînă la omogenizare.

Foile de plăcintă se așază cîte una în tavă, se ung cu ulei și se împăturesc în două. Pe o latură a foii se așază amestecul de umplură de nucă și se împăturește sub formă de triunghi.

Raportul între foaie și umplură este de 66% foaie și 34% umplură.

Pentru un trigon de 90 g după coacere și însiropare, se folosesc 57 g foaie și 36 g umplură.

Trigoanele se așază pe tavă, se ung cu ou și cu ulei și se coc la temperatura de 145—150 °C, timp de 35—40 min.

Prepararea siropului

Siropul se prepară din 18 kg zahăr, 3 kg glucoză și 20 l apă, care se fierb 20—35 min. După fierbere se adaugă și 0,150 l esență de rom.

După coacere, trigoanele se introduc calde și siropul de zahăr fierbinte. Pentru o bună însiropare trigoanele se înțepă cu un cuțit ascuțit.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru trigoane :

Foi de plăcintă	kg	3,60		Pesmet din pîine		
Ulei	l	0,85		albă	kg	0,80
Miez de nucă	kg	1,30		Etylvanilină	kg	0,006
Zahăr	kg	0,630		Ouă pentru uns	buc.	1
				Apă	l	0,300

b) Pentru sirop :

Zahăr	kg	1,8		Glucoză	kg	0,30
Esență de rom	l	0,015		Apă	l	2,0

11 — Trigoane cu brînză grasă de vacă

Acest produs se prepară din făină albă tip 600, sare comestibilă, amidon, brînză grasă de vacă, ouă, zahăr, esență de rom, ulei comestibil și apă.

Procesul tehnologic de preparare a trigoanelor cu brinză grasă de vaci se desfășoară în două faze: prepararea foilor și prepararea umpluturii.

Prepararea foilor din 100 kg făină

În cuva unui malaxor se pun: *100 kg făină, 4,3 kg sare, 14 kg amidon și cca 50 l apă*. Se frământă 10—12 min și se lasă la fermentat timp de 60—70 min, la temperatura de 27—29 °C. Aciditatea finală a aluatului este de 1,7—2 grade de aciditate.

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 1,500 kg, se modelează rotund și se lasă la fermentat într-un coșuleț 30—40 min, la temperatura de 29—30 °C.

După fermentare, aluatul se întinde sub formă de foaie groasă de 1,5 cm și se lasă din nou în repaus 15 min.

La finele repausului, foaia de aluat se întinde pe o planșetă pătrată cu latura de 2 m. Când foaia a acoperit masa, se așterne peste ea o pânză încălzită în prealabil. Peste pânză se întinde altă foaie și din nou se acoperă cu pânză. Operația se repetă de 12—14 ori, așezându-se astfel 12—14 foi una peste alta, despărțite printr-o pânză uscată încălzită. După 10 min de la întinderea ultimei foi se verifică dacă este suficient de zvîntată, se presară cu amidon toată foaia și cu o perie se elimină surplusul de amidon.

Se trece la divizarea fiecărei foi în parte după dimensiunile cerute de procesul tehnologic.

Se ambalează în hîrtie pergaminată sau în lăzi speciale și se păstrează pînă la folosire în dulap frigorific, la temperatura de 4—5 °C.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din: *37 l apă fierbinte cu care se opărește 18,5 kg griș*. După răcire, se adaugă *61,175 kg brinză proaspătă de vacă, 494 ouă, 24,7 kg zahăr, 0,740 l esență de rom, 0,988 kg sare*, care se amestecă 15—20 min pînă cînd se formează o pastă omogenă.

Formarea trigoanelor

Se întinde o foaie de plăcintă de 35 g și se unge cu ulei. Peste foaia unsă se întinde 45 g umplutură și se împachetează în formă de triunghi cu cele două catete de 11 cm și ipotenuza (latura mare) de 15,5 cm. Trigoanele se așază pe tavă și se ung cu ulei înaintea introducerii în cuptor.

Coacerea se face la temperatura de 200—210 °C timp de 15 min. La scoaterea din cuptor, produsele se ung cu un sirop de zahăr.

Pentru un trigon se folosește 0,033 kg foi de plăcintă și 0,045 kg umplutură.

Pregătirea siropului

Siropul se pregătește din 7,4 kg zahăr, care se fierbe în 3 l apă timp de 25—30 min.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Foi

Făină	kg	4,05		Amidon	kg	0,57
Sare	kg	0,175		Apă	l	2,0

b) Umplutură

Brânză proaspătă de vacă	kg	2,5		Zahăr	kg	1,0
Sare	kg	0,04		Esență de rom	l	0,030
Ouă	buc.	20,0		Apă	l	1,50
Griș	kg	0,75				

c) Pentru uns foile și produsele :

Ulei	l	2,0
------	---	-----

d) Sirop pentru însiropat trigoanele :

Zahăr	kg	0,3		Apă	l	0,2
-------	----	-----	--	-----	---	-----

12 — Baclava cu nucă

Acest produs oriental și tradițional la noi în țară se prepară din făină albă tip 600, margarină, sare comestibilă, oțet, miez de nucă, pesmet de pîine albă, apă, zahăr, scorțișoară și ouă.

Procesul tehnologic de preparare a baclavalei cu nuci se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun : 85,200 kg făină, 1,025 l oțet, 3,325 kg sare și 43 l apă. Se frământă 20—25 min și se lasă în repaus 30—35 min, la temperatura de 5—7 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 5—8 kg, se modelează rotund, se crestează și se lasă în repaus la rece 15 min ; creștăturile se fac sub formă de grătar.

După acest repaus, aluatul se întinde în formă de foaie cu partea de mijloc groasă de 3—4 cm și părțile laterale de 2 cm.

La mijlocul foi de aluat se așază un dreptunghi de amestec de grăsimi, care se acoperă cu părțile laterale ale foi de aluat și se lasă în repaus timp de 15 min la rece. Se întinde apoi în formă de foaie, cu multă atenție, ca amestecul de grăsimi să nu migreze în exterior. Foaia se împachetează din nou și se lasă la rece. Operația se repetă de 3 ori. La operațiile de întindere și împachetare se folosește 7,4 kg făină, pentru evitarea lipirii.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din : 41 kg miez de nucă trecut prin mașina de tocat, 7,675 kg pesmet de pline albă, 33,325 kg zahăr tos și 2,550 kg scorțișoară ; totul se amestecă pînă cînd se formează o pastă omogenă.

Prepararea amestecului cu grăsimi

• Se amestecă 71,775 kg margarină și 6,400 kg făină pînă se realizează o pastă omogenă.

După ultimul repaus, aluatul se întinde în formă de foaie cu grosimea de 2—3 mm și se așază în tăvi pentru copt. Acestea trebuie să aibă marginea înaltă de 6 cm. Peste această foaie se întinde umplutura de nucă și se acoperă cu a doua foaie de aluat, identică cu prima. Se lasă la rece 20—25 min, după care se taie în bucăți dreptunghiulare cu lungimea de 80 mm și lățimea de 50 mm.

Aluatul se unge cu ou și se introduce în cuptor încălzit la 220—230 °C, timp de 50—60 min.

După coacere, produsul se lasă să se răcească 1—2 ore, apoi se însiropează cu un sirop fierbinte.

Prepararea siropului

Siropul se prepară din : 205,135 kg zahăr, 120 l apă, 0,765 l esență de rom și 0,763 kg acid citric. Primele două ingrediente se fierb în clocot 10—15 min după care se adaugă acidul citric și esența de rom.

După însiropare, tava se acoperă cu un capac metalic, pentru a împiedica eliminarea vaporilor.

Proporția între foietaj și umplutură este de 73% aluat și 27% umplutură. Proporția între sirop și produs este de 60% sirop și 40% produs.

Tăvile cu produs însiropat se lasă la rece timp de 20—24 ore.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru foietaj :

Făină în aluat	kg	1,70		Margarină	kg	1,40
Făină pentru amestec				Sare	kg	0,065
cu grăsimi	kg	0,125		Oțet	l	0,02
Făină pentru modelat	kg	0,125		Apă cca	l	1,0

b) Pentru umplutură :

Miez de nucă	kg	0,800		Zahăr	kg	0,65
Pesmet din pîine albă				Scorțișoară	kg	0,05
albă	kg	0,15		Ouă pentru uns	buc.	4

c) Pentru sirop :

Zahăr	kg	4,0		Acid citric	kg	0,015
Esență de rom	l	0,015		Apă	l	2,1

13 — **Baclava cu germeni de grîu**

Baclava cu germeni de grîu se prepară din făină albă tip 600, margarină, sare comestibilă, oțet, apă, pesmet din pîine albă, scorțișoară, germeni de grîu, ouă, esență de rom și acid citric.

Procesul tehnologic de preparare a baclavalei cu germeni se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Foietajul

Se prepară din 86,200 kg făină, 1,025 l oțet, 3,450 kg sare și 53 l apă. Se frămintă timp de 10—12 min și se lasă în repaus 5—10 min, la temperatura de 5—7 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 5—8 kg, se modelează rotund, se crestează cu trei creștături în lung și trei în lat, în formă de grătar, se acoperă cu o pânză și se lasă în repaus la rece 15—20 min.

Pregătirea amestecului de grăsimi

71,775 kg margarină se amestecă cu 6,400 kg făină și se formează un dreptunghi.

Aluatul se întinde în formă de foaie dreptunghiulară cu partea de mijloc mai groasă (3—4 cm) și partea laterală mai subțire (2—3 cm). La mijlocul foi de aluat se așază un dreptunghi corespunzător de amestec de grăsimi și se împachetează cu părțile laterale peste grăsimi; se întinde sub formă de foaie avînd grijă ca grăsimea să nu pătrundă prin foaie în afară. Se lasă în repaus 15 min la rece și se repetă operația de întindere și împachetare de 3—4 ori. La ultima întindere, foaia trebuie să aibă o grosime de 2—3 cm. După fiecare operație de întindere și împachetare, aluatul se presară cu *7,4 kg făină* pentru a se evita lipirea. După ultima operație de întindere, se decupează o foaie egală cu tava folosită pentru repaus și copt, care trebuie să aibă marginile înalte de 6 cm.

După așezare în tavă, se întinde umplutura în strat uniform și se acoperă cu a doua foaie.

Proporția între umplutură și aluat este de 73% aluat și 27% umplutură.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din : *48,700 kg germe de grâu uscat, 33,325 kg zahăr, 2,550 kg scorțișoară și 0,125 kg sare.* Se amestecă pînă se formează o pastă omogenă.

Tăvile cu produsele necoapte se lasă în repaus 20—25 min, după care se taie în bucăți dreptunghiulare cu lungimea de 80 mm și lățimea de 50 mm. Înainte de introducerea în cuptor produsele se ung cu ou.

Coacerea se face la temperatura de 220—230 °C, timp de 50—60 min.

Produsele se lasă să se răcească 1—2 ore și apoi se toarnă peste ele un sirop fierbinte, pentru a se realiza o ușoară opărire.

După însiropare, produsele se acoperă cu un capac, pentru a împiedica pierderea vaporilor în atmosferă.

Proportia între sirop și produs este de 60% sirop și 40% produs.

După 20—24 ore de însiropare produsul se poate folosi.

Prepararea siropului

Siropul se prepară din : 40 kg zahăr și 21 l apă. Se fierbe timp de 10—15 min, după care se adaugă 0,150 kg acid citric și 0,150 l esență de rom.

O bucată de produs finit cântărește 0,130 kg.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru foietaj :

Făină	kg	1,7	Margarină	kg	1,4
Făină pentru amestec cu grăsimi	kg	0,125	Sare	kg	0,065
Făină pentru divizat și modelat	kg	0,125	Oțet	l	0,02
			Apă	l	1,0

b) Umplutură de germen de grâu :

Germen de grâu	kg	0,950	Scorțișoară	kg	0,05
Zahăr	kg	0,650	Ouă pentru uns	buć.	4

c) Pentru sirop :

Zahăr	kg	4,0	Esență de rom	l	0,015
Apă	l	2,10	Acid citric	kg	0,015

G. — COVRIGI

1 — Covrigi simpli

Covrigii se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr și apă.

Procesul tehnologic se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din : 20 kg făină, 0,6 kg drojdie și 10 l apă. Se frământă 8—10 min și se lasă la fermentat 120—130 min, la temperatura de 27—28 °C.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 76 kg făină, 1 kg sare, 0,600 kg zahăr și 37 l apă. Se frământă 16—18 min și se lasă la fermentat 40—50 min, la temperatura de 28—29 °C. Aciditatea finală este de 2 grade.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 10—15 kg și se modelează în formă de fitil continuu, cărui i se dă forma de inel. Se opăresc în sirop de zahăr și se introduc în cuptor la temperatura de 230—240 °C, timp de 12—14 min. Pentru sirop se folosește 0,600 kg zahăr.

Greutatea unui covrig copt este de 20 g.

2 — Covrigi de Brașov

Covrigii de Brașov, se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă și apă.

Procesul tehnologic de fabricare a covrigilor format opt se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 96 kg făină, 1 kg drojdie, 1 kg sare și 60 l apă. Se frământă timp de 15—20 min și se lasă în repaus 5 min, apoi se face divizarea și modelarea în formă de opt, în greutate de 0,116 kg per bucată aluat, pentru ca produsul copt să aibă 0,100 kg.

Se lasă la fermentarea finală 70—80 min, după care bucățile de aluat modelate se opăresc și se introduc în cuptor încălzit la 250—270 °C, timp de 8—10 min.

La scoaterea din cuptor, covrigii se stropesc cu soluție de sare.

Soluția de sare. Se prepară din 4 kg făină, 2 kg sare și 4 l apă.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	9,09
Drojdie	kg	0,09
Sare în aluat	kg	0,09

Sare pentru stropit	kg	0,18
Apă	l	5,80

3 — Covrigi pentru bere

Acest tip de covrigi se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, zahăr, ulei, sare și apă.

Procesul tehnologic de preparare a covrigilor pentru bere se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 100 kg făină, 0,796 kg drojdie, 1,851 kg sare, 0,398 kg zahăr, 0,796 l ulei și 55 l apă. Se frământă 25—30 min și se lasă la fermentat 70—90 min, la temperatura de 27—29 °C.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 8—10 kg și se modelează rotund. Din fiecare bucată se formează un fitil continuu, din care se taie și se dă forme de opt. Bucățile de aluat astfel modelate se lasă în repaus 3—5 min, apoi se opăresc și se introduc în cuptor încălzit la 220—230 °C, timp de 14—16 min.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	10,80		Ulei	l	0,086
Drojdie	kg	0,086		Sare	kg	0,2
Zahăr	kg	0,043		Apă	l	5,6

4 — Covrigi cu cașcaval

Acest produs se fabrică din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, cașcaval, margarină, zahăr și apă.

Procesul tehnologic de fabricare a covrigilor cu cașcaval se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva malaxorului se pun : 6 kg drojdie, 30 kg făină și 7 l apă și se amestecă 5—6 min ; apoi se adaugă încă 7 l apă, 2 kg sare, 1,00 kg zahăr, 200 ouă, 18 kg margarină, 22 kg cașcaval și se frământă totul 4—5 min. Se adaugă încă 35 kg făină și se mai frământă 8—10 min.

După omogenizare, aluatul se lasă la odihnă 10—15 min. După aceasta, se divizează în bucăți de 0,400 kg, se modelează rotund

și se lasă în repaus încă 15 min. Din fiecare bucată de aluat, după repaus, se întinde o foaie de aluat groasă de 5 mm, din care se decupează covrigii. Aluatul ștanțat, bucățile de aluat modelate, se așază pe tăvi pentru coacere.

Coacerea are loc la temperatura de 200—220 °C, timp de 6—8 min.

După coacere, covrigii se răcesc și se ambalează în pungi de celofan în greutate de 150 g punga.

Punga are următoarele dimensiuni : 248×128 mm.

5 — Covrigi cu germeni de grâu

Covrigii cu germeni de grâu se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, zahăr, ulei comestibil, ouă, esență de lămâie, germeni de grâu și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din : 36 kg făină, 4,5 kg drojdie, 1 kg lapte praf și 17 l apă. Se frământă timp de 8—10 min și se lasă la fermentat timp de 30—40 min la temperatura de 30—32 °C.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se pun 36 kg făină, 0,4 kg sare, 20 kg zahăr, 100 ouă, 5 l apă și 0,4 l esență de lămâie. Se frământă 12—15 min și se adaugă 9 l ulei. Se continuă frământarea încă 4—5 min, pentru înglobarea uleiului în aluat și se lasă la fermentat timp de 30 min la temperatura de 32—33 °C. Se refrământă 1—2 min și se mai lasă la fermentat încă 35—40 min.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 60 g pentru a se obține după coacere covrigi de 50 g bucata.

Bucățile de aluat se modelează rotund și se lasă în repaus 5—6 min apoi se alungesc în formă de fitil lung de 42—45 cm și se dă forma rotundă ; se răsucesc și capetele se împreună pe partea opusă răsucirii, formînd un cerc.

Bucățile de aluat modelate se așază pe tăvi pentru fermentarea finală și coacere.

Se lasă la fermentarea finală 25—30 min, se ung cu 30 ouă, se presără cu 2 kg germei de grâu și se coc la 180—200 °C timp de 14—15 min.

După răcire, se așază în navete, pentru livrare.

6 — Covrigi cu malt

Acest sortiment de covrigi se prepară din făină albă tip 000, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, ouă, extract de malt și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestor covrigi se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 100 kg făină, 1,58 kg drojdie, 0,840 kg sare, 3,158 kg zahăr, 1,260 kg praf de ouă, 0,315 kg extract de malt și cca 29 l apă. Se frământă totul 20—25 min, pînă la formarea unui aluat de consistență tare, care se lasă la fermentat timp de 40—60 min, la temperatura de 25—27 °C. Aciditatea este de 1,8—2 grade de aciditate.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 5—10 kg, se modelează rotund și apoi în formă de fitil continuu, din ce în ce mai subțire pînă ajunge la un diametru de 15—16 mm. Din acest fitil se divizează bucăți, care în timpul divizării se modelează pe deget sub formă de inel, închizîndu-se capetele prin lipire. Aluatul modelat în formă de inele se lasă în repaus 5—6 min, apoi se opăresc într-un cazan cu apă clocotită cca 5 min, pînă aluatul iese la suprafață, apoi se scot din cazan cu o sită din plasă de sîrmă, se scurg, se așază pe lopată și se coc la temperatura de 180—200 °C, timp de 20—25 min în cuptoare mecanice sau în cuptoare cu flacără directă. În acest ultim caz, după 12—15 min, covrigii se întorc de pe o parte pe alta și se îndepărtează de flacără, așezîndu-i de pe lopată direct pe vatră. În locul rămas gol lîngă flacără, se introduc alți covrigi (aluat de covrigi) și, pe măsură ce se coace restul covrigilor, se depărtează de flacără și se scot din cuptor.

După coacere, covrigii se spoiesc cu apă, se răcesc și se înșiră pe sfoară sau sîrmă galvanizată în șiruri de 100 buc., sau se vînd direct în stare caldă.

Pentru diferite șarje se folosește următoarea rețetă :

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	9,50		Praf de ouă	kg	0,120
Drojdie	kg	0,150		Extract de malt	kg	0,030
Sare	kg	0,080		Apă	l	2,75
Zahăr	kg	0,300				

7 — Covrigi cu ouă

Acest sortiment se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, ouă, ulei comestibil și apă.

Procesul tehnologic de preparare a covrigilor cu ouă se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 100 kg făină, 1,630 kg drojdie, 0,540 kg sare, 4,350 kg zahăr, 326 ouă, 2,170 kg ulei și cca 35 l apă. Se frământă 20—25 min pînă se formează un aluat consistent, care se lasă la fermentat timp de 35—45 min, la temperatura de 25—27 °C. Aciditatea finală este de 1,8—2 grade de aciditate.

Divizarea aluatului se face în bucăți de 5—10 kg, care se modelează rotund, se alungesc în formă de baton continuu, din ce în ce mai subțire pînă ajunge de 12—15 mm, cînd se divizează și se formează un inel prin lipirea capetelor.

Se lasă în repaus 5—6 min, se opăresc într-un cazan cu apă clocotită timp de cca 5 min, pînă aluatul iese la suprafață ; se scot apoi din cazan cu o lingură din plasă de sîrmă, se scurg, se așază pe lopată și se introduc în cuptor cu flacără directă, la temperatura de 180—200 °C, timp de 20—25 min. Aluatul este lăsat aproape de flacără timp de 10—12 min, după care se îndepărtează și se așază direct pe vatră, întorcînd semiprodusul de pe o parte pe alta. Pe măsură ce covrigii se coc, ei sînt îndepărtați de flacără, introducîndu-se alții spre coacere.

Coacerea se face și în cuptoare Dampf, pe tăvi sau direct pe plasa de sîrmă, sau pe leagăne la cuptoarele mecanice. În acest din urmă caz, covrigii nu se mai întorc de pe o parte pe alta.

La scoaterea din cuptor, în toate cazurile, covrigii se spoiesc cu apă și făină opărită sau apă cu zahăr,

Făina opărită se realizează dintr-un kg de făină fiartă timp de 15—20 min în 5 l apă, iar apa cu zahăr se obține din 1 l apă și 20 g zahăr, fierte împreună 5—10 min.

Covrigii se vînd calzi sau se înșiră pe sfoară sau sîrmă galvanizată, fiind livrați astfel la centrele de desfacere.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	9,20		Ulei	l	0,20
Drojdie	kg	0,150		Ouă	buc.	30,0
Sare	kg	0,050		Apă cca	l	2,500
Zahăr	kg	0,40				

8 — Covrigi dobrogeni

Covrigii dobrogeni se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, zahăr, ulei comestibil, etylvanilină și apă.

Procesul tehnologic de preparare a covrigilor dobrogeni se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 105 kg făină, 0,8 kg drojdie, 7 kg zahăr, 20 l ulei, 0,1 kg etylvanilină și, dacă este necesar, 1—3 l apă.

Se amestecă 30—40 min pînă se obține un aluat de consistență tare.

Se lasă la fermentat 60—70 min, la temperatura de 28—29 °C.

După fermentarea finală, aluatul este divizat în bucăți mari de 20—25 kg, care se așază pe masa de modelat. Din aluat se formează un fitil continuu care se subțiază pînă la un diametru de 3—4 mm ; capătul final al fitilului se modelează rotund și continuu.

Pentru un produs finit de 7—8 g, bucata de aluat trebuie să fie de 8,5—10 g.

Aluatul modelat rotund se așază pe tăvi și se lasă la fermentat 15—20 min.

Coacerea are loc la temperatura de 205—225 °C, timp de 16—18 min.

După coacere și răcire, covrigii se ambalează în pungi impriimate de hîrtie pergaminată cu conținut de 100 g. În fiecare pungă de 100 g trebuie să fie min 11—12 covrigi dobrogeni.

9 — Covrigi cu lapte

Covrigii cu lapte se prepară din făină albă tip 600, drojdie, sare comestibilă, lapte, zahăr, ouă, margarină, esență de lămîie, esență de rom, ulei comestibil și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestor covrigi cu lapte se desfășoară în trei faze : maia, aluat și însiropare.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 50 kg făină, 5 kg drojdie, 2,2 kg lapte praf, 5 kg zahăr și 26 l apă. Se frământă 8—10 min și se lasă la fermentat 50—60 min, la temperatura de 30—32 °C. Aciditatea este de 3 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 50 kg făină, 2,4 kg drojdie, 0,806 kg sare, 16,9 kg zahăr, 247 ouă, 15,175 kg margarină, 0,390 l esență de lămâie, 0,110 l esență de rom și 7,5 l apă. Se frământă 14—15 min și se lasă la fermentat 45—50 min, la temperatura de 32—33 °C.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 10—15 kg și se modelează în formă de fitil continuu, din care se modelează, prin divizare, un fitil de 0,090 kg bucata, căruia i se dă forma de ochelari. Bucățile de aluat modelate se introduc într-un vas cu apă fierbinte unde se opăresc timp de 5—6 min ; se așază apoi pe o scîndură și se introduc în cuptor cu flacără directă, cît mai aproape de flacără. După 5—6 min de coacere, se îndepărtează de flacără și se întorc pe cealaltă parte. După 15—18 min, produsele sînt coapte.

La ieșirea din cuptor, se însiropează și se presară cu un amestec de zahăr și germen de grîu.

Siropul. Se prepară din 13,583 kg zahăr, 6,5 l apă care se fierb 15—20 min. Înainte de încetarea fierberii, se adaugă și 0,195 l esență de rom și se amestecă 2—3 min.

Amestecul pentru presărat. Se prepară din 6,450 kg germen de grîu nedegresați, uscați la 120—150 °C, timp de 15—20 min și amestecați cu 3,525 kg zahăr tos.

Covrigii cu lapte se pot coace în orice alt cuptor decît în cel cu flacără directă, dar în acest caz nu se mai pot întoarce de pe o parte pe alta și nu se mai pot opări.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	6,20		Ouă	buc.	15,3
Drojdie	kg	0,460		Margarină	kg	0,940
Sare	kg	0,05		Esență de lămție	l	0,024
Lapte praf	kg	0,137		Esență de rom	l	0,006
Zahăr	kg	1,30		Apă	l	1,650

b) Pentru sirop :

Zahăr	kg	0,90		Apă	l	0,40
Esență de rom	l	0,010				

c) Pentru presărat :

Zahăr	kg	0,220		Germenii de grâu	kg	0,400
-------	----	-------	--	------------------	----	-------

10 — Covrigi însiropați

Sortimentul însiropat se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, zahăr, ulei comestibil, unt, ouă, miere de albine, esență de lămție, etylvanilină, esență de rom și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestor covrigi însiropați, se desfășoară în trei faze : maia, aluat și sirop.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiua se prepară din : 50 kg făină, 5 kg drojdie, 3,7 kg lapte praf și cca 15 l apă. Se frământă 7—8 min și se lasă la fermentat timp de 60—70 min, la temperatura de 32—33 °C. Aciditatea finală este de 2—2,2 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiua fermentată se adaugă 50 kg făină, 0,8 kg drojdie, 0,950 kg sare, 11,5 kg zahăr, 384 ouă, 1,9 kg miere și 15 l apă. Se frământă 6—8 min, după care se adaugă 13,4 l ulei la temperatura

de 35—38 °C și se mai frământă încă 5—6 min. Cu 2—3 min înainte de sfârșitul frământării se adaugă 0,6 l esență de lămîie și 0,04 kg etylvanilină ; se lasă la fermentat 50—60 min, la temperatura de 32—35 °C. Aciditatea finală este de 2,2—2,6 grade de aciditate.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 3,5 kg, se modelează rotund și se întinde sub formă de foaie groasă de 2—2,5 cm. Pe foaie se întinde unt și se presară zahăr ; se împăturește și se lasă la rece cca 45 min la 4—8 °C. După răcire, foaia de aluat se întinde pînă la grosimea de 1,5—2 cm și lată de 35—40 cm. Se taie foaia pe lățime în fitile de 1—1,5 cm. Fitilele obținute se răsucesc și se modelează în formă de opt. Se așază pe tăvi și se lasă la fermentat 40—50 min, la temperatura de 33—35 °C. Se ung cu ou și se introduc în cuptor la temperatura de 180—200 °C, timp de 20—25 min.

La scoaterea din cuptor, covrigii sînt însiropați și se lasă la răcire.

Siropul. Se prepară din 42,4 kg zahăr și cca 29 l apă care se fierb 25—30 min ; se adaugă apoi 0,5 l esență de rom.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	4,86		Lapte praf	kg	0,18
Drojdie	kg	0,28		Miere	kg	0,09
Șare	kg	0,046		Esență de lămîie	l	0,03
Zahăr	kg	0,56		Etylvanilină	kg	0,0019
Ulei	l	0,65		Apă	l	1,50
Ouă	buc.	18,70				

b) *Pentru uns foaia de aluat și presărat :*

Unt	kg	0,56		Zahăr	kg	0,37
-----	----	------	--	-------	----	------

c) *Pentru sirop :*

Zahăr	kg	2,06		Apă	l	1,5
Esență de rom	l	0,025				

11 — Covrigi vanilați

Covrigii vanilați se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, ouă, etylvanilină, zahăr și apă.

Procesul tehnologic de preparare a covrigilor vanilați se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 100 kg făină, 1,04 kg drojdie, 5,2 kg zahăr, 0,031 etylvanilină, 208 ouă și 45 l apă. Se frământă 15—20 min și se lasă la fermentat 20—40 min la temperatura de 25—27 °C.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 5—6 kg, se modelează rotund și se formează un fitil continuu, din ce în ce mai subțire pînă la diametrul de 0,8—1 cm, cînd se divizează și se formează pe deget un inel de cca 12 g. Aluatul astfel modelat se opărește în sirop de zahăr ars în stare fierbinte (95—98 °C) timp de 2—5 min, pînă cînd aluatul modelat iese la suprafața siropului. Bucățile modelate de aluat se scot din baia de sirop cu o lingură din sită metalică.

Se scot, se scurg de sirop, se așază pe lopată și se introduc în cuptor cu flacără directă, pentru coacere la temperatura de 220—240 °C. Primele 5—6 min semiprodusele se țin aproape de flacără ; pe măsură ce se coc, covrigii sînt îndepărtați de flacără, întorși pe partea cealaltă și așezați pe vatră, în timp ce lîngă flacără se așază alți covrigi la copt. Coacerea durează cca 10—15 min.

Covrigii copti au greutatea de 0,010 kg bucata și pentru livrare se înșiră cîte 100 buc.

Coacerea se poate efectua și în cuptoare Dampf, în cuptoare cu leagăne sau mecanice. În acest caz, covrigii nu se mai întorc de pe o parte pe alta.

Siropul. Pentru opărirea covrigilor se prepară siropul din o parte zahăr ars pînă la caramel deschis și 8 părți de apă. Totul se fierbe 20—25 min.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	9,60		Ouă	buc.	20,0
Drojdie	kg	0,100		Apă	l	4,4
Zahăr	kg	0,5		Etylvanilină	kg	0,0028

b) Pentru sirop :

Zahăr	kg	0,100		Apă	0,800
-------	----	-------	--	-----	-------

12 — Covrigi desert — Rețeta I

Sortimentul acesta se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, ouă, ulei comestibil, esență de rom, melasă, susan și apă.

Procesul tehnologic de preparare a covrigilor desert rețeta I, se desfășoară într-o singură fază (monofazic).

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 100 kg făină, 1,570 kg drojdie, 0,840 kg sare, 7,360 kg zahăr, 158 ouă. Se frământă totul 5—6 min și se adaugă 2,100 kg ulei, 0,630 l esență de rom și cca 25 l apă. Se mai frământă 8—10 min și se lasă la fermentat 40—50 min, la temperatura de 25—27 °C. Aciditatea finală este de 18—2 grade de aciditate.

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 5—6 kg, se modelează rotund, se dă forma de fitil continuu, din ce în ce mai subțire pînă ajunge la diametrul de 1,2—1,3 cm. Se divizează și se dă forma de inel prin lipirea capetelor. Se lasă la odihnă 5—6 min, apoi se introduc într-un cazan cu apă clocotită timp de 4—5 min, în care s-a introdus melasă, pînă aluatul iese la suprafața apei.

Se scot din apă cu ajutorul unei linguri din sită metalică, se scurg, se presară cu susan, se așază pe lopată și se introduc în cuptor cu flacără directă, la temperatura de 180—195 °C timp de 18—25 min. În primele 10—12 min, covrigii se coc la flacără directă. După această fază ei se trec pe vatră, întorcîndu-se pe cealaltă parte. Pe măsură ce se coc, se îndepărtează de flacără și se introduc alții la copt. La scoaterea din cuptor se spoiesc cu apă.

Coacerea se poate face și în cuptoare Dampf, pe tavă sau în cuptoare mecanice direct pe leagăne sau pe plasă de sîrmă. În acest din urmă caz, covrigii nu se mai întorc de pe o parte pe alta.

Se livrează calzi sau se înșiră pe sfoară sau sîrmă cîte 100 buc.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	9,50		Ouă	buc.	15,0
Drojdie	kg	0,150		Ulei	l	0,2
Sare	kg	0,080		Esență de rom	l	0,06
Zahăr	kg	0,070		Apă cca	l	2,50

b) *Pentru sirop :*

Melasă	kg	0,332		Apă)	0,20
--------	----	-------	--	-----	---	------

c) *Pentru presărat :*

Susan	kg	0,100
-------	----	-------

13 — Covrigi cu chimen

Acest sortiment special se fabrică din făină albă tip 600, drojdie comprimată, plantol, sare, untură, lapte praf, glucoză, chimen și lecitină.

Procesul tehnologic de fabricare a covrigilor cu chimen se desfășoară în două faze : maia fluidă și aluat.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei fluide

Maiaua se prepară din 20 kg făină, 2 kg drojdie și cca 20 l apă ; se amestecă totul 8—10 min, în cuva unui malaxor, și se lasă la fermentat timp de 30—40 min, la temperatura de 30—32 °C.

Prepararea aluatului

Aluatul se prepară din maia, peste care se adaugă 74 kg făină, 5 kg plantol, 2,3 kg sare, 4 kg untură, 4 kg lapte praf, 3 kg glucoză, 0,250 kg chimen și 0,400 kg lecitină.

După adăugarea laptelui praf și sării, se frământă timp de 10 min, pînă se obține o pastă omogenă. Se adaugă în continuare făina, glucoza, lecitina, grăsimile și cca 25—30 l apă — în funcție de capacitatea de hidratare a făinii — și se frământă 50—55 min, pînă la obținerea unui aluat de consistență tare.

După frământare, aluatul se lasă să fermenteze timp de 45—60 min, la temperatura de 32—33 °C.

Aluatul se divizează în bucăți de 15—20 kg, care se modelează în forma unei foi. Foia de aluat se ștanțează în covrigi sub formă de opt, cu o grosime de max 9 mm și o greutate de 4—10 g bucata. După divizare, produsele se așază pe tăvi sau pe bandă și se introduc la temperatura de 220—230 °C, timp de 8—9 min.

După coacere, produsele se răcesc și se ambalează în pungi de polietilenă în greutate de 0,150 kg bucata.

14 — Covrigi desert — Rețeta a II-a

Covrigii desert se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, zahăr, ulei comestibil, etylvanilină, sare.

Procesul tehnologic de preparare a covrigilor desert, rețeta a II-a se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 100 kg făină, 1,379 kg drojdie, 10,804 kg zahăr, 10,804 l ulei, 0,069 etylvanilină, 0,206 kg sare și 45 l apă. Se frământă 25—30 min și se lasă la fermentat timp de 70—90 min, la temperatura de 27—29 °C.

După fermentare, aluatul este divizat în bucăți de 8—10 kg care se rotunjesc și se transformă într-un fitil continuu gros de 3—5 mm. Se taie în bucăți și se modelează în formă de inel cu diametrul de 25—100 mm și greutatea de 6—10 g la 50—150 g.

Aluatul modelat se lasă în repaus 5—6 min, apoi se opăresc și se coc la temperatura de 220—230 °C, timp de 14—16 min.

După coacere și răcire, covrigii în greutate de 5—30 g se pot ambala în pungi de celofan.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	8,70		Etylvanilină	kg	0,006
Drojdie	kg	0,120		Sare	kg	0,018
Zahăr	kg	0,94		Apă	l	4,5
Ulei	l	0,94				

H — FURSECURI

1 — Fursecuri vrac

Fursecurile care se comercializează în vrac se prepară din făină albă tip 550, zahăr, margarină, ouă, diferite esențe, coloranți și etylvanilină.

Procesul tehnologic de preparare a „fursecurilor vrac” se desfășoară astfel :

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui amestecător se pun 28 kg zahăr și 28 kg margarină, care se amestecă 25—35 min, pînă se formează o pastă spumoasă. Se adaugă în continuare, în timp ce se amestecă, încă 8—10 min, *0,014 kg etylvanilină, 0,140 l esență de lămie, 320 ouă, 30 kg făină, 8 kg coji de pepene confiate, 6 kg cireșe confiate, 6 kg sfeclă confiată și 4,5 kg coji de portocale confiate.*

Pasta astfel obținută se toarnă, cu ajutorul unui cornet, pe tăvi acoperite cu hîrtie și presărate cu făină, cantități mici de pastă (5—18 g) în diferite forme și se coc la 160—175 °C, timp de 8—10 min.

După coacere și răcire, fursecul se desprinde de hîrtie și se glazurează cu diferite glazuri : glazură oranj (de portocale) și glazură fistic.

Prepararea glazurii de oranj

Glazura de oranj se prepară din *7,5 kg fondant alb*, care se încălzește pînă devine o pastă fluidă. Aceasta se amestecă cu *0,0025 kg colorant amarand și 0,010 l esență de portocale.*

Prepararea glazurii de fistic

Aceasta se prepară din *7,5 kg fondant alb*, care se încălzește pînă devine o pastă fluidă ; aceasta se amestecă cu *0,0015 kg colorant indigotină și 0,001 kg colorant tartrazină.*

Jumătate din fursecuri se introduc parțial în glazura de oranj și jumătate în glazura de fistic. După ce se întărește glazura, fursecurile amestecate se așază în straturi, cu hîrtie subțire între ele, în cutii de carton, capacitate 5—10 kg.

2 — Fursec cu scorțișoară

Fursecul cu scorțișoară se fabrică din făină albă tip 600, făină de ovăz, zahăr, margarină, sare, apă, scorțișoară și bicarbonat de sodiu.

Procesul tehnologic de preparare a acestor fursecuri se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pune siropul de zahăr, preparat din *32 kg zahăr și 10 l apă, 15 kg margarină, 0,1 kg scorțișoară, 0,2 kg*

sare și 0,3 kg bicarbonat de sodiu. Se amestecă 5—6 min și apoi se adaugă 15 kg făină de ovăz, 55 kg făină de grâu și apă, pînă la obținerea unei consistențe tari, un aluat sfărîmicios, nisipos.

Se divizează în bucăți de 0,500—0,800 kg, care se întind în formă de foaie dreptunghiulară cu grosimea de 3—4 mm.

Din foaie se decupează, cu ajutorul unei ștanțe în formă de stea, bucăți de aluat de 5—6 g, care se așază pe tăvi și se coc la temperatura de 230—240 °C, timp de 5—6 min.

După coacere și răcire, produsul finit se lasă să se răcească și se ambalează în pungi de celofan de 0,250 kg bucata.

Steluțele au diametrul de 30 mm și grosimea de 5—7 mm.

3 — Fursec cu untură

Aceste produse se prepară din făină albă tip 600, untură de porc cal I, zahăr, ouă, sare comestibilă, carbonat de amoniu, bicarbonat de sodiu, ulei de citrice și apă.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor cu untură se desfășoară într-o singură fază.

În cuva unui amestecător se pun ouăle și zahărul și se amestecă 15—20 min pînă se formează o pastă spumoasă. Se adaugă untura și se omogenizează cu pasta spumoasă; se continuă frămîntarea și se adaugă sarea, carbonatul de amoniu și bicarbonatul de sodiu; se amestecă 5—8 min. După obținerea unei paste uniforme se adaugă, în timp ce se amestecă, făina, apa și uleiul de citrice. Aluatul obținut este de consistență tare, cu aspect de nisipos.

Aluatul se introduce într-o formă din tablă modelată ca o rozetă, cu ajutorul căreia se toarnă pe tavă aluatul în bucăți de 6—10 g.

Înainte de introducerea la coacere, pe fiecare bucată de aluat se apasă o bucată de rahat. Coacerea se face la 180—200 °C, timp de 10—15 min.

După coacere, produsele se pudrează cu zahăr farin și se lasă 2—3 ore să se răcească.

Se ambalează în pungi de celofan imprimat de 250 g bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	7,0	Bicarbonat de sodiu	kg	0,03
Untură	kg	2,0	Carbonat de amoniu	kg	0,03
Zahăr în aluat	kg	2,0	Sare	kg	0,03
Zahăr pentru pudrat	kg	1,0	Rahat	kg	0,4
Ouă	buc.	20,0	Apă	l	0,50
Ulei de citrice	kg	0,005			

4 — Fursec cu rahat

Acest produs se prepară din făină albă tip 600, margarină, unt, zahăr, ouă, carbonat de amoniu, rahat și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestor fursecuri cu rahat se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 100 kg făină, 33,3 kg zahăr, 167 ouă, 0,650 carbonat de amoniu și cca 30 l apă. Se amestecă totul 8—10 min ; se adaugă apoi 27 kg unt, 27 kg margarină și se continuă frământarea încă 6—8 min. Se lasă în repaus timp de 30—40 min, la temperatura de 24—25 °C.

După repaus, pasta obținută se toarnă, cu ajutorul unui șprîț, pe tăvi, dîndu-se forma de margarete și se ornează cu bucăți de rahat în formă de cub cu latura de 4—5 min.

Coacerea se face la temperatura de 170—180 °C, timp de 10—15 min.

După coacere și răcire, produsele se ambalează în pungi de celofan imprimate în greutate de 0,250 kg.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	6,0		Ouă	buc.	10,0
Margarină	kg	1,6		Carbonat de amoniu	kg	0,040
Unt	kg	1,6		Rahat	kg	1,0
Zahăr farin	kg	2,0		Apă	l	1,80

5 — Fursecuri Piersici

Aceste fursecuri se prepară din făină albă tip 600, ouă, ulei comestibil, zahăr, carbonat de amoniu, zahăr vanilat, esență de lămie, gem de fructe și colorant alimentar.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor „Piersici” se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs finit se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui amestecător se pun 300 ouă, 17,5 kg zahăr, 1 kg zahăr vanilat, 1 kg carbonat de amoniu, 0,1 kg esență de lămie. Se

amestecă totul timp de 8—10 min și se adaugă și 18 l ulei, continuându-se amestecarea încă 6—8 min. Peste compoziția obținută se adaugă 50,40 kg făină și se amestecă bine pînă se formează un aluat de consistență normală. Se lasă în repaus 1 oră la rece, la temperatura de 5—7 °C.

Se divizează în bucăți mari de 3—5 kg și se modelează în formă de fitil continuu, care se rupe în bucăți de 0,025 kg; acestea se modelează în formă de bilă; se așază pe tavă la cca 2—3 cm distanță una de alta.

Coacerea se face la temperatura de 150—160 °C timp de 15—20 min.

După coacere și răcire, se fac adîncituri (cu ajutorul unui cuțit) de formă conică în centrul fiecărei bucăți, pe partea plată.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din miezul scos din fiecare bucată și 20 g gem; se omogenizează componentele. Se ung părțile plate cu pasta de gem și se lipesc două cîte două.

După umplere, piersicile se trec repede prin colorantul dizolvat și apoi prin zahăr tos.

După zvîntare, se ambalează în pungi de celofan imprimate în greutate de 0,500 kg.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	5,04		Zahăr vanilat	kg	0,1
Ouă	buc.	30		Gem de fructe	kg	2,0
Ulei	l	1,8		Zahăr pudră	kg	1,75
Carbonat de amoniu	kg	0,1		Colorant	kg	0,003
Esență de lămîie	l	0,01		Zahăr tos	kg	0,25

6 — Fursecuri Narcise

Acest gen de fursecuri se prepară din făină albă tip 600, ouă, margarină, zahăr, carbonat de amoniu, sare comestibilă și zahăr vanilat.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor *Narcise* se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui amestecător se amestecă separat 300 *albușuri* cu 7 kg zahăr tos și 300 *gălbenușuri* cu 13 kg zahăr, pînă se formează cîte o spumă caracteristică albușului și gălbenușului. Peste gălbenuș se adaugă 0,6 kg sare, 1 kg carbonat de amoniu, 20 kg margarină; se amestecă pînă la omogenizare. Peste compoziția omogenă se adaugă spuma de albușuri și treptat, 61,5 kg făină; se mai amestecă încă 6—10 min.

După omogenizare, aluatul se toarnă în tăvi, căptușite cu hîrtie semipergaminată, în formă de rozetă, în greutate de 10—15 g, apoi în centrul fiecărei bucățele de aluat se așază cîte un cubuleț de rahat cu latura de 1 cm, în total 3,0 kg.

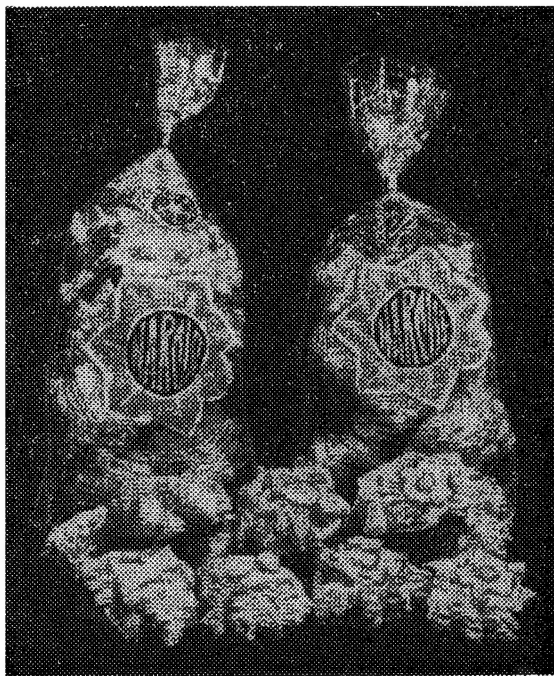


Fig. 22. Fursec Narcise de 500 g punga.

Coacerea se face la temperatura de 150—170 °C, timp de 10—15 min.

După coacere, produsele se separă de hîrtie și se pudrează cu 11,5 kg zahăr farin amestecat cu 0,8 kg zahăr vanilat.

Se ambalează în pungi de celofan imprimate în greutate de 0,500 kg bucata (fig. 22).

7 — Fursecuri Romburi

Fursecurile purtînd această denumire se prepară din făină albă tip 550, untură de porc, ulei comestibil, ouă, bicarbonat de sodiu, zahăr, etylvanilină și apă.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor „Romburi” se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui amestecător se pun 75 ouă și 16,6 kg zahăr farin ; se amestecă totul 15—20 min pînă se formează o pastă spumoasă. Pasta spumoasă se trece în cuva unui malaxor și se adaugă 20 kg untură, 4 l ulei 0,700 kg bicarbonat de sodiu, 70,70 kg făină și 2 l apă. Se frămîntă totul 10—15 min pînă se formează un aluat fraged, dar consistent, care se lasă la rece 45—60 min la temperatura de 8 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 2 kg, se modelează rotund și se întinde în formă de foaie groasă de 4—5 mm, lată de 4 cm. Se formează striaiuni (șanțuri) cu furculița în lungul foi și se decupează romburi cu latura de 1,4 cm.

Romburile se așază pe tavă și se coc la temperatura de 125—130 °C, timp de 15—20 min. La scoaterea din cuptor se presară cu zahăr farin amestecat cu etylvanilină. Produsul poate fi ambalat în pungi de celofan imprimate, în greutate de 0,100, 0,250, 0,500 kg bucata sau se livrează în vrac.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	7,07		Bicarbonat de sodiu	kg	0,07
Untură	kg	2,00		Zahăr pudră	kg	1,68
Ulei	l	0,40		Apă	l	0,20
Ouă	buc	7,5				

b) *Pentru presărat :*

Zahăr pudră	kg	0,45		Etylvanilină	kg	0,006
-------------	----	------	--	--------------	----	-------

Produsul finit, preparat conform rețetei și procesului tehnologic descris, are forma de romb cu striaiuni la suprafață, greutatea de 40 g bucata, umiditatea max 6%, conținutul total de zahăr exprimat în zaharoză și raportat la substanța uscată min. 18%, iar conținutul total de grăsimi raportat la substanța uscată min. 20%.

8 — Fursecuri cu ouă

Fursecurile cu ouă se prepară din făină albă tip 550, margarină, zahăr, ouă, carbonat de amoniu, sare comestibilă, esență de lămâie, zahăr vaniliat și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestor fursecuri se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui amestecător se pun 22,8 kg zahăr pudră, 300 ouă și se amestecă 15—20 min pînă se formează o pastă spumoasă. Această pastă se trece în cuva unui malaxor și se adaugă 25,5 kg margarină, 78,80 kg făină, 0,3 kg carbonat de amoniu, 0,3 kg sare, 0,5 l esență de lămâie și 5 l apă. Se frămîntă totul pînă se formează un aluat fraged, de consistență normală ; se lasă în repaus, la rece (cca 8 °C) timp de 45—60 min.

După repaus, aluatul se trece printr-o mașină de tocat fără cuțit, formîndu-se prin presare fitile. Fitilele formate se taie în lungime de 5—6 cm, se răsucesc cîte 4—5 și se așază pe tavă pentru copt.

Coacerea se face la temperatura de 110—120 °C, timp de 15—20 min.

La scoaterea din cuptor, produsele se presară cu zahăr pudră amestecat cu zahăr vanilat.

Se ambalează în pungi de celofan imprimate, în greutate de 0,100, 0,150, 0,250 și 0,500 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	7,88		Carbonat de amoniu	kg	0,03
Margarină	kg	2,55		Sare	kg	0,03
Zahăr pudră	kg	2,28		Esență de lămâie	l	0,05
Ouă	buc.	30,0		Apă	l	0,500

b) *Pentru presărat :*

Zahăr farin	kg	0,6		Zahăr vanilat	kg	0,1
-------------	----	-----	--	---------------	----	-----

9 — Fursecuri Caise

Acest sortiment se prepară din făină albă tip 600, ouă, ulei comestibil, carbonat de amoniu, esență de caise sau lămâie, zahăr vanilat, gem de fructe, colorant alimentar, zahăr și apă.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor „Caise” se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui amestecător se pun : *7,3 kg zahăr tos, 18 kg ulei și 250 ouă ; se amestecă 12—15 min, pînă cînd se formează o pastă uniformă. Peste acest amestec se adaugă 7,5 l apă, 0,1 l esență de caise sau de lămâie, 0,5 carbonat de amoniu și 53 kg făină. Se amestecă 15—20 min pentru a obține un aluat omogen, care se lasă în repaus la rece (6—8 °C) timp de 35—50 min.*

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 5 kg, se modelează rotund, se alungește în formă de fitil care se subțiază continuu. Cînd fitilul are diametrul de 3—3,5 cm, se divizează în bucăți în greutate de 3—5 g. Acestea se rotunjesc, se așază în tăvi uscate, apăsîndu-se ușor pe fiecare bucată de aluat.

Coacerea se face la temperatura de 180—200 °C, timp de 8—10 min.

După coacere și răcire, fiecare bucată se scobește, cu un cuțit, pe partea unde a stat pe tavă și se umple scobitura cu umplutură de marmeladă, gem sau pastă de fructe.

Prepararea umpluturii

20 kg gem, marmeladă sau pastă de fructe se amestecă bine cu pesmetul rezultat din scobitura caiselor.

Cu această compoziție se umple scobitura caiselor și se lipesc două cîte două, apoi se glazurează.

Prepararea glazurii

Colorantul alimentar roșu se dizolvă în 0,250 l apă. Bucățile de aluat modelate se trec prin acest colorant foarte repede pentru a se colora ușor la suprafață, uniform, și pentru a evita o înmuiere a produselor.

După scoaterea din colorant „caisele” se presară cu zahăr pudră amestecat cu zahăr vanilat.

Produsul denumit „caise” se ambalează în pungi de polietilenă în greutate de 0,500 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	5,300		Esență de caise sau		
Ouă	buc.	25,0		lămție	l	0,10
Ulei	kg	1,8		Zahăr tos	kg	0,73
Carbonat de amoniu	kg	0,05		Apă	l	0,075

b) *Pentru umplutură :*

Gem, marmeladă sau		
pastă de fructe	kg	2,00

c) *Pentru glazurat :*

Colorant alimentar		
roșu	kg	0,005

d) *Pentru presărat :*

Zahăr pudră	kg	1,18		Zahăr vanilat	kg	0,1
-------------	----	------	--	---------------	----	-----

10 — Fursecuri cu lapte

Genul acesta de fursecuri se prepară din făină albă tip 600, untură, zahăr, lapte lichid, ouă, marmeladă, esență de lămție și praf de copt.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor cu lapte se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun : 50 kg făină, 20 kg untură, 0,4 kg sare, 12 kg zahăr, 10 l lapte lichid, 300 ouă și 1 kg praf copt. Se prepară un aluat, după 10—15 min de frământare. Aluatul astfel preparat se lasă în repaus 60—70 min, la temperatura de 27—28° C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 1—1,5 kg, se modelează rotund, se întinde în formă de foaie groasă de 5—6 mm, din care se decupează diverse forme de fursec, rotunde cu diametrul de max 5 cm.

Se așază pe tăvi uscate și se coș la temperatura de 150—160 °C, timp de 8—10 min.

O parte din rondelele de aluat sînt perforate la mijloc, cercul avînd diametrul de 2 cm. Produsele coapte nedecupate se ung cu marmeladă, amestecată cu esență de lămîie pînă la uniformizare, și se acoperă cu o bucată de fursec perforată. Se presară zahăr pudră.

Se livrează în vrac.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	5,0		Ouă	buc.	30,0
Untură	kg	2,0		Praf de copt	kg	0,100
Zahăr	kg	1,2		Sare	kg	0,04
Lapte lichid	l	1,0				

b) *Pentru umplutură :*

Marmeladă	kg	2,0
Esență de lămîie	l	0,03

c) *Pentru presărat :*

Zahăr pudră	kg	0,3
-------------	----	-----

11 — Fursecuri cu margarină

Fursecurile cu margarină se prepară din făină albă tip 600, zahăr, ouă, margarină, bicarbonat de sodiu, esență de lămîie și vanilie.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor cu margarină se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui amestecător se pun : 405 ouă și 25,30 kg zahăr tos, care se amestecă 20—25 min pînă cînd se obține o compoziție spu-

moasă. Peste aceasta se adaugă 29,10 kg margarină bine omogenizată și se amestecă împreună 10—15 min. În această compoziție se adaugă 100 kg făină, 1,26 kg bicarbonat de sodiu, 0,25 kg esență de lămâie și 0,130 kg esență de vanilie. Se mai amestecă totul 10—15 min și se lasă în repaus 10—15 min, la temperatura de 20—22 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 2—3 kg și se trece printr-o mașină de tocat, în vederea formării batoanelor; acestea se taie în diferite lungimi și li se pot da diferite forme: drepte, semilună, S etc., sau se întinde o foaie și se decupează diverse forme: rotunde, semilună, diverse figuri, etc.

Se așază pe tavă și se coc la 190—200 °C, timp de 15—18 min.

După coacere și răcire, se ambalează în pungi de 0,100—0,250 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	7,900		Bicarbonat de sodiu	kg	0,100
Zahăr	kg	2,0		Esență de lămâie	l	0,020
Ouă	buc.	32,0		Esență de vanilie	l	0,01
Margarină	kg	2,300				

12 — Fursecuri semilună cu cacao

Acest fursec cu cacao se prepară din făină albă tip 600, ouă, margarină, zahăr, lapte praf, cacao, esență de lămâie și rom, zahăr vanilat, carbonat de amoniu și apă.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază:

Procesul tehnologic de fabricare a fursecului semilună cu cacao se desfășoară într-o singură fază.

În cuva unui amestecător se pun 63,428 kg margarină și 95 kg zahăr pudră care se amestecă pînă la omogenizare. Peste această compoziție se adaugă 1 268 gălbenuș de ou, 3,428 kg lapte praf, 0,857 l esență de lămâie, 0,857 l esență de rom, 100 kg făină, 2,857 kg carbonat de amoniu și 1 268 albușuri amestecate pînă la transformarea în spumă. Se frămîntă totul 15—20 min pînă cînd se formează un aluat omogen.

Aluatul format se împarte în două părți egale; o parte se întinde în formă de foaie cu o grosime de 4—6 mm și se așază în

tavă pentru copt. Cea de a doua parte se amestecă cu 7,714 kg pudră de cacao, 2 l apă formându-se un aluat colorat, care se întinde în formă de foaie groasă de 4—6 mm și se așază peste prima foaie.

Coacerea se face la temperatura de 150—160 °C, timp de 15—17 min.

După coacere și răcire, produsul se presară cu zahăr pudră amestecat cu zahăr vanilat și se taie în bucăți în formă de semilună.

Se vinde la kilogram.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	3,500		Cacao	kg	0,27
Ouă	buc.	44,4		Esență de lămție	l	0,03
Margarină	kg	2,220		Esență de rom	l	0,03
Zahăr pudră	kg	3,30		Carbonat de amoniu	kg	0,100
Lapte praf	kg	0,120		Apă	l	0,20

b) *Pentru presărat :*

Zahăr pudră	kg	0,2		Zahăr vanilat	kg	0,100
-------------	----	-----	--	---------------	----	-------

13 — Fursecuri cu stafide

Acest gen de fursecuri se prepară din făină albă tip 550, margarină, ouă, zahăr, ulei de citrice sau esențe și stafide.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor cu stafide se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În vasul unei mașini de amestecat se pun 28 kg margarină, 28 kg zahăr farin și se amestecă 10—12 min pînă se formează o pastă spumoasă. Peste aceasta se adaugă 0,05 l ulei de citrice și 320 ouă ; se continuă amestecarea încă 6—7 min, apoi se adaugă 37 kg făină și se mai amestecă încă 5—6 min. La sfîrșitul amestecării, se adaugă 19,5 kg stafide, amestecîndu-se pînă totul se omogenizează. Cu ajutorul unui săculeț prevăzut cu o țevă, pasta se toarnă pe tăvi pentru copt, dîndu-se prin mișcarea mîinii diferite forme. Pentru fiecare bucată se toarnă cca 3—8 g de compoziție.

Coacerea se face la temperatura de 150—180 °C, timp de 8—10 min.

După răcire, produsele se ambalează în pungi de polietilenă în greutate de 250 g bucata.

14 — Fursecuri rounde cu stafide

Rondelele cu stafide se prepară din făină albă tip 600, stafide, margarină, esență de rom, zahăr, ouă și apă.

Procesul tehnologic de preparare a rondelilor cu stafide se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui amestecător se pun 32,2 kg margarină și 27,0 kg zahăr farin ; se amestecă 15—20 min pentru a se forma un amestec spumos. Peste acesta se adaugă 400 ouă, 47,4 kg făină, 2 l apă și se amestecă încă 10—12 min. Cu 2—3 min înainte de terminarea amestecării se introduc în compoziție 22 kg stafide și 0,8 l esență de rom.

Din această compoziție, cu ajutorul unui șpritz, se toarnă pe tăvi mici cantități de aluat, în greutate de 5—12 g bucata, cu un diametru de 2—2,5 cm, la distanță de 3—4 cm unele de altele, pentru a evita lipirea prin lățire la coacere.

Coacerea se face la temperatura de 160—180 °C, timp de 10—12 min.

După coacere și răcire, se ambalează în pungi de polietilenă în greutate de 0,100 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	4,74		Zahăr pudră	kg	2,700
Stafide	kg	2,20		Ouă	buc.	40,0
Margarină	kg	3,22		Apă	l	0,40
Esență de rom	l	0,08				

15 — Fursecuri figurine cu nucă

Figurinele cu nucă se prepară din făină albă tip 600, zahăr, ouă, carbonat de amoniu, ulei comestibil, etylvanilină și apă.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Procesul tehnologic de preparare a figurinelor cu nucă se desfășoară într-o singură fază.

În cuva unui malaxor se amestecă : *17,4 kg zahăr farin cu 270 ouă și 18 l ulei* pînă la omogenizare. Peste amestecul obținut se adaugă *10 l apă, 0,06 kg etylvanilină, 0,360 kg carbonat de amoniu și 57,7 kg făină*. Se amestecă totul 8—10 min și se lasă la rece 6—8 °C, timp de 35—40 min.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 2 kg, se modelează rotund și se întinde sub formă de foaie groasă de 4—5 mm. Din foaia obținută se decupează diferite figuri și se așază pe tăvi, pentru coacere.

Coacerea se face la temperatura de 180—200 °C, timp de 6—8 min.

După coacere și răcire, produsele se ambalează în pungi de polietilenă în greutate de 0,250, 0,500 și 1 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	5,77	Ulei	l	1,80
Zahăr farin	kg	1,74	Etylvanilină	kg	0,012
Ouă	buc.	2,70	Apă	l	1,00
Carbonat de amoniu	kg	0,036			

16 — Cornulețe cu rahat

Acest produs de patiserie se prepară din făină albă tip 600, untură de porc, lapte praf, rahat, zahăr, drojdie comprimată, apă și sare comestibilă.

Procesul tehnologic de preparare a cornulețelor cu rahat se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva malaxorului se pune *1,4 kg drojdie, 0,4 kg sare, 2 kg lapte praf, 65 kg făină și 12 l apă*. Se amestecă 5—6 min și se introduce în continuare, în timp ce se amestecă, *25 kg untură*. Se continuă frământarea 6—7 min și se lasă în repaus 6—10 min la temperatura de 26—28 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 350—400 g, se modelează rotund se lasă în repaus 5—6 min ; apoi se întind sub formă de foaie dreptunghiulară cu grosimea de 2—3 mm. Foaia se

taie în pătrate cu latura de 6—7 cm, pe care se așază câte o bucată de rahat și se rulează în formă de corn, ca o potcoavă deschisă.

Aluatul modelat se așază pe tăvi și se lasă în repaus 10—12 min după care se coace la temperatura de 180—200 °C, timp de 10—12 min.

După coacere, produsele se pudrează cu zahăr farin și se lasă să se răcească 2—3 ore.

Se ambalează în pungi de celofan imprimate în greutate de 250 g bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	6,50		Zahăr farin pentru		
Untură de porc	kg	2,50		presărat	kg	1,4
Lapte praf	kg	0,2		Drojdie comprimată	kg	0,140
Rahat	kg	2,20		Sare	kg	0,04
				Apă	l	1,2

17 — Fursecuri cu portocale

Fursecul cu portocale se prepară din făină albă tip 550, margarină, zahăr, etylvanilină, esență de portocale, ouă și coji de portocală confiate.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui amestecător se pun 28 kg zahăr farin, 28 kg margarină, 0,012 kg etylvanilină și 0,200 l esență de portocală ; se amestecă 15—20 min pînă se obține o pastă spumoasă. Se adaugă 280 ouă, 40 kg făină și se amestecă încă 5—6 min. La sfîrșitul amestecării se înglobează în pastă și 22 kg coji de portocală confiate.

Compoziția obținută se toarnă, cu ajutorul unui cornet, pe tăvi presărate cu făină, cantități de 8—20 g pastă în formă rotundă, distanțate între ele.

Coacerea se face la temperatura de 150—180 °C, timp de 8—10 min.

După coacere și răcire, produsele se ambalează în pungi de polietilenă în greutate de la 0,250 kg pînă la 1 kg bucata .

18 — Fursecuri cu nucă

Fursecurile cu nucă se prepară din făină albă tip 550, ulei comestibil, ouă, zahăr, carbonat de amoniu, zahăr vanilat, esență de lămâie, miez de nucă și apă.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor cu nucă se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui amestecător se pun 300 ouă, 20,5 kg zahăr pudră și se amestecă timp de 15—20 min până la formarea unei paste spumoase. Peste pasta spumoasă, care se trece într-un malaxor, se adaugă 18 l ulei, 0,5 kg carbonat de amoniu, 0,5 l esență de lămâie și 5 l apă ; se amestecă totul 8—10 min, în timp ce amestecătorul funcționează, se adaugă treptat 63,9 kg făină. Amestecarea se consideră terminată când aluatul are o consistență normală, fragedă. Se lasă la rece (cca 8 °C) timp de 30—40 min.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 0,500 kg și se modelează în formă de fitil cu diametrul de cca 2 cm. Din fitil se taie bucăți a 10—30 g ; se dă forma de sferă și se așază pe tăvi, aplatizându-se cu palma. În centrul bucății de aluat se îngroapă miez de nucă, care trebuie să fie bine introdus în masa semiprodusului pentru a nu cădea după coacere și manipulare.

Coacerea se face la temperatura de 160—170 °C, timp de 8—10 min.

La scoaterea din cuptor, produsele se presară cu zahăr farin amestecat cu zahăr vanilat.

După răcire, produsele se ambalează în pungi de celofan impriimate în greutate de 0,100, 0,250, 0,500 kg punga sau se pot livra și în vrac.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	6,39		Carbonat de amoniu	kg	0,05
Ulei	l	1,80		Esență de lămâie	l	0,05
Ouă	buc.	30,0		Miez de nucă	kg	0,80
Zahăr pudră	kg	2,05		Apă	l	0,50

b) Pentru presărat :

Zahăr pudră	kg	0,630		Zahăr vanilinat	kg	0,100
-------------	----	-------	--	-----------------	----	-------

Fursecuri Paleu

Aceste fursecuri se prepară din făină albă tip 550, margarină, zahăr, ouă, etylvanilină, esență de portocale, coloranți alimentari, alcool alimentar și marmeladă.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor „Paleu” se desfășoară într-o singură fază.

Fursecurile Paleu se fabrică în două sortimente :

- a) Paleu oranj
- b) Paleu fistic

19 — Fursecuri Paleu oranj

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui amestecător se pun 17,50 kg zahăr farin și 17,50 kg margarină, care se amestecă 20—30 min. pînă la formarea unei paste spumoase. Se adaugă, în continuare, în timp ce se amestecă, 0,0075 kg etylvanilină, 0,100 l esență de portocale, 0,025 kg colorant oranj, 0,025 l alcool, 600 gălbenușuri de ou sau 300 ouă întregi și 25 kg făină și se mai amestecă încă 10—15 min.

Pasta astfel preparată se toarnă, cu ajutorul unui cornet, pe tăvi acoperite cu hîrtie albă, în diferite forme și mărimi, de la 5 la 20 g, bucățile de aluat fiind distanțate între ele pentru a se evita lipirea.

Coacerea se face la 160—175 °C, timp de 8—10 min.

După coacere și răcire, se dezlipesc de hîrtie ; jumătate din produse se acoperă pe partea plată cu umplutură, iar cealaltă parte se așază tot cu partea plată peste umplutură, în formă de capac. Produsele umplute se glazurează cu fondant colorat pe o parte din suprafață, prin introducerea fiecărei bucăți în fondant.

După întărirea glazurii produsele se ambalează în pungi de polietilenă de la 0,250 la 1 kg.

Prepararea umpluturii

40 kg marmeladă se amestecă 10—15 min ; apoi se amestecă cu 0,080 l esență de portocală, pînă la omogenizare.

Prepararea glazurii

15 kg de fondant alb se încălzește într-un vas pînă ce devine fluid; se colorează cu 0,005 kg colorant amarand și se ornează cu 0,020 l esență de portocală.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru pastă :

Făină	kg	2,5	Etylvanilină	kg	0,0075
Margarină	kg	1,75	Esență portocală	l	0,01
Zahăr farin	kg	1,75	Colorant oranj	kg	0,002
Gălbenuș ouă	buc.	60	Alcool	l	0,0025
Ouă întregi	buc.	30			

b) Pentru umplutură :

Marmeladă	kg	4,0	Esență portocală	l	0,008
-----------	----	-----	------------------	---	-------

c) Pentru glazură :

Fondant alb	kg	1,5	Esență portocală	l	0,002
Colorant amarand	kg	0,0005			

20 — Fursecuri Paleu fistic

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui amestecător se pun 17,50 kg zahăr farin și 17,5 kg margarină, care se amestecă 20—30 min, pînă se formează o pastă omogenă. Se adaugă, în timp ce se amestecă, 0,0075 kg etylvanilină, 0,100 l esență de fistic, 0,010 kg colorant indigotină (albastru), 0,010 kg colorant tartrazină (galben), 0,025 l alcool, 600 gălbenușuri ouă sau 300 ouă întregi și 25 kg făină și în 5—8 min se formează un amestec omogen.

Pasta omogenă formată se toarnă, cu ajutorul unui cornet, pe tăvi în care s-a așezat hîrtie. Cantitățile sînt de 5—15 g fiecare bucată, în diferite forme, distanțate între ele pentru a evita lipirea.

Se coc la 160—175 °C, timp de 8—10 min.

După răcire, se dezlipesc de pe hîrtie, jumătate din bucățile de semiprodus se ung cu o umplutură de fistic pe partea plată. Peste umplutură, se așază semiprodusul fără umplutură în formă de ca-

pac și se glazurează prin introducerea parțială în fondantul încălzit.

După întărirea glazurii, fursecurile se ambalează în pungi de polietilenă în greutate de 0,250 kg pînă la 1 kg.

Prepararea umpluturii

40 kg marmeladă se amestecă 10—15 min cu 0,080 l esență de fistic.

Prepararea glazurii

15 kg fondant alb se încălzește pînă devine o pastă fluidă și se amestecă cu *0,003 kg colorant indigotină* și cu *0,002 kg colorant tartrazină*.

21 — Bușeuri

Bușeurile se fabrică din făină albă tip 550, margarină, sare comestibilă, oțet și apă, marmeladă, germenii de grâu, scorțișoară, esență de rom și zahăr.

Produsul se fabrică din foietaj, umplutură și sirop de zahăr.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea foietajului

În cuva unui malaxor se frămîntă *87,500 kg făină*, *3,600 kg sare*, *1,650 l oțet* și *44,500 l apă*, timp de 10—12 min pînă la omogenizarea completă.

Aluatul astfel preparat se divizează în bucăți de 4—5 kg, se molează rotund și se crestează în formă de grătar, trei creștături longitudinale și trei verticale. Se lasă la odihnă 10—15 min și se întinde în formă de foaie mai groasă (4 cm) la mijloc și capetele mai subțiri. Separat, se pregătește un amestec de grăsime cu făină.

Se pune într-un vas *73,600 kg margarină* și se amestecă cu *6,250 kg făină*.

La mijlocul foi de aluat se pune dreptunghiul amestecului de făină și margarină și se acoperă cu părțile laterale, avîndu-se grijă să nu iasă grăsimea printre foi și amestecul de margarină să aibă aceeași grosime pe toată suprafața.

Foaia de aluat astfel pregătită se presară cu făină și se întinde sub formă de foaie dreptunghiulară de 2—3 cm grosime, care se împachetează în trei începînd cu părțile laterale. La această fază se consumă 6,250 kg făină. La interval de 15 min, operația se repetă. Întinderea aluatului se va face cu multă atenție pentru a nu rupe foaia de aluat și a evita difuzarea grăsimii în exterior. Foaia trebuie să aibă aceeași grosime pe toată suprafața.

Din foietajul obținut se întinde o foaie groasă de cca 7 mm, care se taie în ștraifuri lungi, cu lățimea de 10 cm. Pe latura inferioară a fișiei de aluat se așază un strat uniform de umplutură, apoi se rulează în formă de baton. Proporția între foietaj și umplutură este de 70 % foietaj și 30 % umplutură sau la 70 g bucata de bușeu se folosesc 52 g foietaj și 22 g umplutură.

Batoanele obținute se ung pe suprafață cu ou și se taie în bucăți cu lungimea de 7 cm pentru a obține un produs neînsiropat de 55 g. Porționarea se face cu un cuțit cu lama caldă, după care se așază pe tăvi în vederea coacerii.

Coacerea se face la temperatura de 220—230 °C, timp de 30—35 min.

Produsul copt se însiropază cu sirop cald, fiecare bucată în parte, prin scufundare. Bușeurile însiropate se așază pe tăvi din tablă cositorită, inox sau material plastic, în care se livrează și se vînd.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din 66,650 kg marmeladă, 19,425 kg germeni de grâu, 9,700 kg margarină, 2,5 kg scorțișoară, 2,5 l esență de rom și 111 ouă pentru uns. Toate materialele de mai sus, cu excepția ouălor, se amestecă pînă cînd se formează o pastă omogenă.

Prepararea siropului

Siropul se prepară din 44,425 kg zahăr tos, 22,200 l apă și 0,830 l esență de rom. Zahărul se dizolvă în apă și se fierbe 8—10 min pînă se obține un sirop. După fierbere, se adaugă și esența de rom.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru foietaj :

Făină albă	kg	3,60		Oțet	l	0,060
Margarină	kg	2,65		Apă	1	1,60
Sare fină	kg	0,120				

b) Pentru umplutură :

Marmeladă	kg	2,40		Sare fină	kg	0,01
Germen de grâu	kg	0,70		Esență rom	l	0,09
Margarină	kg	0,350		Ouă pentru uns	buc.	4
Scorțișoară	kg	0,09				

c) Siropul :

Zahăr tos	kg	0,900		Apă	l	0,80
Esență de rom	l	0,030				

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină albă	kg	4,5		Margarină	kg	3,785
Făină albă pentru amestec cu grăsime	kg	0,320		Sare	kg	0,170
Făină albă pentru modelat	kg	0,320		Oțet	l	0,085
				Apă	l	2,290

22 — Fursecuri de Covasna

Acest sortiment, regional dar răspândit, se prepară din făină albă tip 600, margarină, miez de nucă, zahăr, ouă și esență de vanilie.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor de Covasna se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun : 100 kg făină, 20,36 kg zahăr fin, și 282 ouă ; amestecă 5—6 min apoi se adaugă amestecul de 36 kg miez de nucă, 57,7 kg margarină și 0,282 l esență de vanilie. Se mai frământă încă 8—10 min și se lasă în repaus 10—12 min, la temperatura de 24—25 °C.

Amestecul de nucă, margarină, esență de vanilie și zahăr se face astfel : nuca se macină fin și se amestecă cu 10 kg zahăr fin ; se adaugă apoi margarina și esența de vanilie și se amestecă pînă la omogenizare cca 10—15 min.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 0,500 kg care se modelează rotund și se lasă din nou în repaus 6—8 min la temperatura de 20—25 °C. Se întinde în formă de foaie groasă de 4—5 mm, care se divizează în batoane lungi 6 cm, late de 5—15 mm

și li se dă forma de semilună, cu distanța între capete de 4—5 cm sau se lasă în formă de baton.

Se așază pe tăvi și se coc la temperatura de 200—215 °C, timp de 15—18 min. După coacere, produsul se presară cu zahăr farin.

Se ambalează în pungi a 0,250 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	4,610		Zahăr în aluat	kg	1,40
Margarină	kg	2,660		Ouă	buc.	13,0
Miez de nucă	kg	1,660		Esență de vanilie	l	0,013

b) Pentru presărat :

Zahăr farin	kg	1,30
-------------	----	------

23 — Fursecuri potcoavă

Acest gen de fursecuri se prepară din făină albă tip 600, untură de porc calitate I, drojdie comprimată, lapte praf, zahăr, rahat, gem sau marmeladă și apă.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor potcoavă cu rahat sau gem se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun : 100 kg făină, 55 kg untură, 0,6 kg drojdie, 1,2 kg sare, 1,8 lapte praf și 30 l apă. Se frământă 10—12 min și se lasă la odihnă 60—80 min, la temperatura de 28—30 °C. După odihnă, aluatul se divizează în bucăți de 0,300 kg, se modelează rotund și se lasă în repaus 15—20 min.

După repaus, se întinde în formă de foaie groasă de 3 mm și se divizează în pătrate cu latura de 50—60 mm ; apoi fiecărei bucăți i se adaugă marmeladă, gem sau bucățele de rahat și se rulează.

În final, se dă forma de potcoavă deschisă sau semicerc cu laturile dințate.

Astfel modelate, se așază pe tăvi și se coc la temperatura de 165—180 °C, timp de 12—15 min.

După coacere, produsele se trec prin zahăr vanilinat amestecat cu zahăr pudră și se pot livra în vrac sau se ambalează în pungi de celofan sau polietilenă de diferite greutate.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină pentru produsul cu gem sau marmeladă	kg	5,0		Untură	kg	2,5
				Drojdie	kg	0,03
Făină pentru produsul cu rahat	kg	5,12		Sare	kg	0,06
				Lapte praf	kg	0,09
				Apă	l	1,5

b) *Pentru umplutură :*

Gem	kg	3,45		sau		
sau				Rahat	kg	2,8
Marmeladă	kg	3,45				

c) *Pentru presărat :*

Zahăr pudră	kg	0,44		Zahăr vanilinat	kg	0,05
-------------	----	------	--	-----------------	----	------

I. SALEURI, SĂRĂȚELE ȘI PRODUSE DE PATISERIE PENTRU APERITIVE

1 — Saleuri cu cașcaval

Saleurile se prepară din făină albă tip 600, margarină, sare comestibilă, oțet din vin, ulei comestibil de floarea-soarelui, ouă și cașcaval.

Procesul tehnologic de preparare a saleurilor se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 80 kg făină, 0,9 kg sare, 0,9 l oțet, 2,5 l ulei, 46 kg margarină, 10 kg cașcaval, 100 ouă și cca 35 l apă.

Aluatul se prepară cu făină și apă rece. Se amestecă totul 30—40 min și se lasă în repaus 15—20 min, la temperatura de 18—20 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 2 kg, se modelează rotund, se crestează în lung și în lat și se lasă în repaus, la rece (5—7 °C) timp de 30 min. Apoi, aluatul se întinde în foaie

dreptunghiulară groasă de 1,2—1,5 cm. La mijlocul foi se aşază 0,860 kg margarină, pe întreaga suprafaţă, mai puţin, câte 2 cm, lateral. Se strâng laturile la mijloc şi se bate cu sucitorul (vergea) pentru înglobarea margarinei.

Se întinde o foaie dreptunghiulară, groasă de 6—7 mm, se împătureşte în trei ; se întinde din nou în sens invers, se împătureşte în patru şi se lasă în repaus 30 min. După acest repaus, se întinde din nou în formă de foaie şi se împătureşte în patru şi se întinde din nou în foi groase de 6—7 mm.

Foaia se taie în fişii late de 10—15 cm şi apoi se formează batoane late de 1—1,5 cm şi lungi de 5—15 cm. Foile tăiate se ung cu ou şi se presară cu caşcaval ras. În final, se aşază pe tăvi şi se coc la 220—240 °C, timp de 15 min.

După coacere şi răcire, produsele se ambalează în pungi de celofan imprimat de câte 200 g punga.

2 — Saleuri cu osînză

Saleurile cu osînză se prepară din făină albă tip 600, osînză, sare comestibilă, oţet, apă, ouă şi chimen.

Procesul de fabricare şi reţeta pentru 100 kg produs sînt următoarele :

70,5 kg făină, 1,5 kg sare, 0,6 l oţet, 130 ouă şi 36 l apă se amestecă timp de 15—20 min şi se lasă în repaus 10—15 min, la rece.

După repaus, aluatul se divizează în bucăţi de 3—5 kg, se modelează rotund, se crestează adînc cu cîte trei creştături, în formă de grătar, se acoperă cu o pînză şi se lasă în repaus 15 min la temperatura de 5—7 °C.

Prepararea amestecului de grăsimi

Se face din 41 kg osînză trecută de două ori prin maşina de tocat şi 4 kg făină. Se amestecă pînă se formează un aluat omogen, căruia i se dă forma de dreptunghi.

După repaus, fiecare bucată de aluat se întinde în formă de foaie mai groasă la mijloc (4—5 mm) şi mai subţire în părţile laterale (2—3 mm). La mijlocul foi se aşază dreptunghiul de amestec de grăsimi şi se acoperă cu părţile laterale, evitîndu-se pătrunderea grăsimii în exterior. Aluatul împachetat se presară cu 4 kg făină, apoi se întinde în formă de foaie groasă de 2—3 mm, care

se împachetează în trei pornind cu părțile laterale. Operațiunile se repetă de trei ori, cu repaus de 15 min la rece.

Foietajul obținut se întinde sub formă de foaie cu o grosime de 10 mm, care se taie în fișii de 110 mm lungime și 15 mm lățime. Batoanele de foietaj se răsucesc la mijloc, se ung cu 50 buc. ouă, se presară cu 2 kg sare și 1,5 kg chimen și se așază pe tăvi pentru coacere.

Coacerea se face la temperatura de 220—230 °C, timp de 15—25 min.

După răcire, produsele se ambalează în cutii de carton de 1 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	7,05	Ouă în aluat	buc.	13
Făină pentru amestec			Ostnă	kg	4,1
cu grăsimi	kg	0,4	Apă	l	3,4
Făină pentru mode-			Sare pentru presărat	kg	0,2
lat	kg	0,4	Chimen pt. presărat	kg	0,150
Sare în aluat	kg	0,150	Ouă pentru uns	buc	5
Oțet	l	0,06			

3 — Saleuri cu brânză și chimen

Acest sortiment de saleuri se prepară din făină albă tip 600, margarină, chimen, drojdie comprimată, sare comestibilă, brânză trapist și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestor saleuri se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 77 kg făină și 30 kg margarină, care se amestecă 20—25 min pînă cînd margarina se înglobează în făină. Se adaugă în continuare, 2,3 kg drojdie, 3,1 kg sare, 15,4 kg brînză trapist rasă și cca 8 l apă. Se frămîntă 15—20 min pînă la formarea unui aluat de consistență tare.

Se lasă la rece (8 °C) timp de 45—60 min, după care se divizează în bucăți de 3—4 kg. Acestea se întind în formă de foaie groasă de 1,3—1,5 mm, se ung cu ou și se presară cu chimen. Apoi foaia se taie în bucăți, cu ajutorul unei rozete care să formeze margini striate, late de 12—15 mm și lungi de 6—10 cm. Semipro-

dusele se aşază pe tavă şi se coc la temperatura de 120—150 °C, timp de 8—15 min.

După răcire, produsele se ambalează în pungi de polietilenă de 0,200 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	7,70		Sare	kg	0,31
Margarină	kg	3,0		Brinză trapist	kg	1,54
Drojdie	kg	0,23		Apă	l	0,80

b) *Pentru uns :*

Ouă buc. 10,0

c) *Pentru presărat :*

Chimen kg 0,16

4 — Saleuri cu chimen

Saleurile cu chimen se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, untură de porc, sare comestibilă, chimen, lapte, ouă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun : 73,2 kg făină şi 17 kg untură ; se amestecă 10—15 min. Peste acest amestec se pun 19,5 l lapte lichid, 230 ouă şi 1,5 kg sare. Se amestecă totul 20—25 min şi se lasă în repaus 45—50 min, la temperatura de 6—8 °C. După repaus, aluatul se divizează în bucăţi de 3—4 kg, se modelează rotund şi se întinde în formă de foaie groasă de 8—10 mm. Foaia se unge cu ou, se presară cu amestec de chimen şi sare şi se taie în formă de batoane lungi de 10—12 cm şi late de 12—20 mm.

Batoanele se aşază pe tavă şi se coc la temperatura de 135—145 °C, timp de 8—15 min.

După coacere şi răcire, produsele se ambalează în pungi de celofan a 0,250 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	7,32		Sare	kg	0,15
Drojdie	kg	0,37		Lapte lichid	l	1,95
Untură	kg	1,70		Ouă	buc.	23,0

b) *Pentru uns :*

Ouă buc. 7,0

c) *Pentru presărat :*

Chimen	kg	0,031		Sare	kg	0,031
--------	----	-------	--	------	----	-------

5 — Saleuri cu ouă

Acest sortiment de saleuri se prepară din făină albă tip 600, brinză proaspătă de vacă, margarină, sare comestibilă, cașcaval, ouă și chimen.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se amestecă 4 kg făină cu 21 kg margarină și se lasă la rece 6—8 °C timp de 15—20 min. Separat, se amestecă, timp de 15—20 min, 39 kg făină, 41 kg brinză proaspătă de vacă și 22 kg margarină, pînă cînd se formează un aluat omogen.

Aluatul se divizează în bucăți de 3 kg, se modelează rotund și se întinde în formă de foaie groasă de 20 mm. Amestecul de margarină se aduce de la rece și se porționează în același număr de bucăți. Pe foaia de aluat întinsă se așază margarina la centru, se împăturește în trei și se lasă în repaus 20—25 min, la temperatura de 6—8 °C. Se întinde din nou în foi groase de 20 mm și se împăturește în patru, apoi se lasă din nou la rece 20—25 min. Operația se repetă de 3—4 ori ; după ultima împăturire și repaus, aluatul se întinde în formă de foaie groasă de 3—5 mm. Foaia se unge cu ou, se presară cu chimen și cașcaval ras și se taie în batoane lungi de 120—160 mm și late de 18—20 mm.

Batoanele se aşază în tăvi şi se coc la temperatura de 180—200 °C, timp de 18—20 min.

După coacere şi răcire, produsele se ambalează în pungi de celofan de 0,100 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină în aluat	kg	4,30		Margarină	kg	4,30
Făină pt. modelat	kg	0,56		Sare	kg	0,09
Brinză de vacă	kg	4,10				

b) *Pentru uns :*

Ouă buc. 4

c) *Pentru presărat :*

Caşcaval kg 0,28 || Chimen kg 0,05

6 — Saleuri cu unt

Saleurile cu unt se prepară din făină albă tip 600, unt, sare comestibilă, chimen, ouă şi apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui gen de saleuri se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun : 53 kg făină, 0,4 kg sare şi 30 l apă şi se frământă 15—20 min pînă cînd se formează un aluat omogen, de consistenţă normală ; se lasă în repaus 20—25 min, la temperatura de 24—25 °C.

Untul se amestecă în vederea eliminării apei şi a uniformizării în toată masa, se divizează în atîtea bucăţi în cîte se divizează aluatul şi li se dă forma de paralelipiped.

Aluatul se divizează în bucăţi de 2 kg, se modelează rotund şi se întinde în formă de foaie pătrată, groasă de 7—8 mm, în mijlocul căreia se aşază paralelipipedul de unt. Se acoperă untul cu părţile laterale ale foi şi se întinde din nou în formă de foaie pătrată, care se împătureşte în trei, Se întinde iar şi se împătureşte în patru.

Operația de mai sus de întindere și împachetare se repetă de trei ori la intervale de câte 15 min. În timpul întinderii și împachetării trebuie avut grijă ca untul să nu iasă în afara foi de aluat. În timpul acestor operații se folosește la prelucrat făină.

În timpul repausului, bucățile de aluat se țin la rece, în dulapuri frigorifice, la temperatura de 4—8 °C și se acoperă cu o pânză umedă, în vederea evitării formării de crustă. După repaus, bucata de aluat se întinde în formă de foaie groasă de 4—5 mm de mărirea tăvii de copt, se perie de eventualul exces de făină, se unge cu ou, se presară cu un strat fin de sare, se presară și chimenul și se taie cu rozeta în batoane late de 1,5—2 cm și lungi de 15—16 cm.

Coacerea se face la temperatura de 195—200 °C, timp de 12—15 min.

După coacere și răcire, se livrează în vrac sau se ambalează în pungi de material plastic de 0,200—1,000 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	5,30		Apă	l	3,0
Sare	kg	0,040				

b) *Pentru prelucrare :*

Unt	kg	4,80		Făină	kg	0,900
-----	----	------	--	-------	----	-------

c) *Pentru uns aluatul :*

Ouă	buc.	5,0
-----	------	-----

d) *Pentru presărat :*

Chimen	kg	0,09		Sare	kg	0,06
--------	----	------	--	------	----	------

7 — Saleuri cu margarină

Acest fel de saleuri cu margarină se prepară din făină albă tip 600, margarină, ulei, sare, chimen, ouă și apă.

Procesul tehnologic de preparare a saleurilor cu margarină se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun : 96 kg făină, 2 l ulei, 2 kg sare și cca 55 l apă ; se frământă 15—20 min pînă cînd se formează un aluat de consistență normală ; se lasă în repaus 25—30 min, la temperatura de 24—25 °C.

Margarina se uniformizează în toată masa, se divizează în atîtea bucăți în cîte se divizează aluatul și se formează cuburi.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 3 kg, se modelează rotund și se lasă din nou în repaus 6—7 min. Se întinde în formă de foaie dreptunghiulară, groasă de 12—13 mm, în centrul căreia se pune cubul de margarină. Margarina se acoperă cu marginile foi de aluat, se împachetează pe latura mare de patru ori și se lasă în repaus 6—8 min, la rece, în dulapuri frigorifice, la temperatura de 6—8 °C. Operația de întindere-împachetare, cu pauze la rece de 6—8 min, se repetă de șase ori. În timpul prelucrării se folosesc 6 kg făină. După ultimul repaus aluatul se întinde în formă de foaie groasă de 4—5 mm și se divizează în batoane late de 1,5—1,7 cm și lungi de 20—25 cm.

Se așază pe tăvi, se ung cu ou și se presară cu chimen.

Coacerea se face la temperatura de 180—190 °C, timp de 12—15 min.

După coacere și răcire, produsele se livrează în vrac sau se ambalează în pungi de polietilenă de 0,200—1,000 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	4,80		Sare	kg	0,2
Ulei	kg	0,2		Apă	l	2,80

b) *Pentru prelucrat :*

Făină	kg	0,260		Margarină	kg	5,00
-------	----	-------	--	-----------	----	------

c) *Pentru uns :*

Ouă	buc.	10,0
-----	------	------

d) *Pentru presărat :*

Chimen	kg	0,50
--------	----	------

8 — Sărățele cu cașcaval

Sărățelele se prepară din făină albă tip 600, untură de porc, lapte praf, ouă, sare comestibilă, drojdie comprimată, apă, și cașcaval.

Procesul tehnologic de preparare a acestui sortiment se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 75 kg făină, 3,8 kg drojdie, 1,2 kg sare, 5 kg lapte praf, 12 l apă și 25 kg untură. Se frământă 25—30 min și se lasă în repaus timp de 1 oră, la temperatura de 5—7 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 3—5 kg, se molează rotund și se lasă în repaus timp de 10—15 min, la temperatura de 5—7 °C. Se întinde în formă de foaie groasă de 2—3 mm, se unge cu ou, se presară cu cașcaval ras și se taie în batoane lungi de 11—12 cm și late de 2—2,2 cm. Semiprodusele se așază apoi pe tăvi.

Coacerea se face la temperatura de 150—170 °C, timp de 8—10 min.

După coacere și răcire, sărățelele se ambalează în pungi de polietilenă imprimate în greutate de 0,100—0,500 kg bucata. Produsul finit are forma de batoane lungi de 10 cm, groase de 3—4 mm și late de 2 cm.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	7,5		Sare	kg	0,12
Untură	kg	2,5		Drojdie	kg	0,38
Lapte praf	kg	0,5		Cașcaval	kg	1,25
Ouă	buc.	12,5		Apă	l	1,20

9 — Sărățele cu telemea (brinză de oaie) — Rețeta I

Sortimentul acesta se prepară din făină albă tip 600, untură de porc calitate I, brinză telemea de oi, lapte praf degresat, zahăr, ouă, sare comestibilă, apă și drojdie comprimată.

Procesul tehnologic de preparare a acestor sărățele se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 70 kg făină, 20 l apă, 6 kg drojdie, 25 kg brinză telemea de oi, 2,5 kg lapte praf degresat, 2 kg zahăr, 100 ouă și 2,2 kg sare ; se frământă timp de 6—7 min și se adaugă, în timp ce se frământă, 20 kg untură. Se continuă frământarea încă 5—6 min pentru înglobarea unturii în aluat ; se lasă în repaus 30—35 min la temperatura de 29—30 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 3 kg, care se modelează rotund și se lasă în repaus 5—6 min. Apoi, aluatul se întinde în formă de foaie groasă de 7—8 mm, care se taie în fișii late de 5—8 mm și lungi de 12—13 cm. Se așază pe tăvi și se lasă în repaus 25—30 min, la temperatura de 32—33 °C.

Coacerea se face la temperatura de 220—230 °C, timp de 6—12 min.

După coacere și răcire, sărățelele se ambalează în pungi de celofan de 250 g bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	7,0		Ouă	buc.	10
Untură	kg	2,0		Sare	kg	0,22
Brinză telemea	kg	2,5		Drojdie	kg	0,6
Lapte praf degresat	kg	0,25		Apă	l	2
Zahăr	kg	0,2				

10 — Sărățele cu brinză de oi — Rețeta a II-a

Sărățelele cu brinză de oi se prepară din făină albă tip 600, untură, lapte praf, sare comestibilă, brinză telemea de oi, drojdie comprimată, ouă și apă.

Procesul tehnologic de preparare a sărățelelor cu brinză se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 72 kg făină, 15 kg untură, 10 kg margarină, 2 kg lapte praf, 1 kg sare, 3 kg drojdie, 10 ouă și cca 15 l apă. Se frământă 15—20 min și se lasă în repaus, la rece, în dulapuri frigorifice, la temperatura de 4—6 °C, timp de 60—80 min, acoperit cu o pânză umedă.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 5 kg, se modelează rotund, se întinde în formă de foaie groasă de 4—5 mm. Foaia astfel obținută se divizează în formă de batoane lungi de 15—16 cm, late de 10—12 mm, care se ung cu ou și peste care se rade brânză telemea de oi.

Coacerea se face la temperatura de 170—185 °C, timp de 6—8 min.

După coacere și răcire, produsele se livrează în vrac sau se ambalează în pungi din polietilenă de 0,250—0,500 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	7,20	Sare	kg	0,100
Untură	kg	1,50	Drojdie	kg	0,300
Margarină	kg	1,0	Ouă	buc.	0,1
Lapte praf	kg	0,200	Apă	l.	1,60

b) *Pentru prelucrat :*

Făină	kg	0,300
-------	----	-------

c) *Pentru uns :*

Ouă	buc.	5,20
-----	------	------

d) *Pentru presărat :*

Brânză telemea de oi	kg	1,25
----------------------	----	------

11 — Sărățele cu smântină

Sărățelele cu margarină se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, margarină, smântină, ouă, lapte, chimen.

Procesul tehnologic de preparare a acestor sărățele se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 41 kg făină, 20 kg margarină, 2,0 kg drojdie, 1,1 kg sare, 220 ouă întregi și 120 albușuri, 17 kg smântină, 17,0 l lapte lichid și se frământă 15—20 min; se lasă în repaus 60—80 min, la temperatura de 25—28 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 6 kg, se modelează rotund, se întinde în formă de foaie dreptunghiulară groasă de 1,5—2 cm, se împachetează în patru pe latura mare și se lasă în repaus, la rece, în dulapuri frigorifice, la temperatura de 6—8 °C, timp de 15—20 min. Operația de întindere și împachetare, cu repaus la rece se repetă de trei ori. După ultimul repaus, aluatul se întinde în formă de foaie groasă 5—6 mm, care se divizează în battoane late de 1,5—1,8 cm și lungi de 15—17 cm. Se așază pe tavă, se ung cu gălbenuș de ou, se presară cu sare fină și chimen.

Coacerea se face la temperatura de 180—195 °C, timp de 8—12 min.

După coacere și răcire, produsele se livrează în vrac sau se ambalează în pungi de celofan de 0,100—0,500 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	4,10		Smântină	kg	1,70
Drojdie	kg	0,200		Ouă întregi	buc.	22,0
Sare	kg	0,110		Albuș de ou	buc.	12,0
Margarină	kg	2,0		Lapte lichid	l	1,70

b) Pentru prelucrat :

Făină	kg	0,05
-------	----	------

c) Pentru uns :

Gălbenuș de ou	buc.	12,0
----------------	------	------

d) Pentru presărat :

Chimen	kg	0,06		Sare	kg	0,06
--------	----	------	--	------	----	------

Produsul finit, preparat conform rețetei și procesului tehnologic descrise, are forma de baton gros de 6—8 mm, lat de 1,4—1,6 cm și lung de 14—15 cm, umiditatea de max 16%, iar conținutul total de grăsimi raportat la substanța uscată de min 15%.

12 — Sărățele cu untură

Sărățelele cu untură se prepară din făină albă tip 600, untură, lapte praf, ouă, sare comestibilă, drojdie proaspătă, brinză telemea, chimen, piper sau anason și apă.

Procesul tehnologic de preparare a sărățelelor cu untură se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 72 kg făină, 23 kg untură, 3 kg lapte praf, 0,5 kg sare, 2,5 kg drojdie, 13 kg brinză telemea mărunțită și cca 25 l apă și se frământă 15—20 min; se lasă în repaus 30—50 min, la temperatura de 4—6 °C, în dulapuri frigorifice.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 6 kg, se modelează rotund, se întinde în formă de foaie dreptunghiulară, groasă de 2—2,5 cm, se împachetează de trei ori pe latura mare și se lasă în repaus la rece, în dulap frigorific, la temperatura de 6—8 °C, timp de 15—20 min. Operația de întindere-împachetare și repaus se repetă de trei ori.

După ultimul repaus, aluatul se întinde în formă de foaie groasă de 4—5 mm, de dimensiunile tăvii în care se face coacerea; se unge cu ou, se presară cu sare și chimen sau sare și piper și anason și se taie în batoane lungi de 11—13 cm, late de 1,2—1,5 cm și se coc la temperatura de 180—200 °C, timp de 12—15 min.

După coacere și răcire, produsele se livrează în vrac sau se ambalează în pungi de polietilenă de 0,250 și 0,500 kg bucata. La prelucrare se folosește 3 kg făină.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	7,5		Drojdie	kg	0,25
Untură	kg	2,30		Brinză telemea	kg	1,3
Lapte praf	kg	0,30		Apă cca	l	2,50
Sare	kg	0,05				

b) Pentru uns :

Ouă	buc.	10,0
-----	------	------

c) Pentru prelucrat :

Făină	kg	0,3
-------	----	-----

d) Pentru presărat :

Chimen	kg	0,070		Sare	kg	0,100
Sare	kg	0,100		sau		
sau				Anason	kg	0,05
Piper	kg	0,030		Sare	kg	0,100

13 — Sărățele cu mac

Sortimentul de sărățele cu mac se prepară din făină albă tip 600, margarină, drojdie comprimată, sare comestibilă, ouă, lapte praf, mac și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 74 kg făină, 20 kg margarină, 3 kg drojdie, 250 ouă, 3 kg lapte praf și cca 8 l apă. Se frământă 15—20 min pînă cînd se obține un aluat omogen de consistență normală, care se lasă în repaus la rece, în dulap frigorific, timp de 60—70 min, la temperatura de 4—6 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 2 kg, se modelează în formă de fitil care se subțiază continuu pînă se obține un diametru de 4—6 mm. Fitilul astfel obținut se divizează în bucăți a 12—14 cm, se așază pe tavă, se ung cu margarină și se presară cu sare și mac.

Coacerea se face la temperatura de 160—175 °C, timp de 8—12 min.

După coacere și răcire, produsele se livrează în vrac sau se ambalează în pungi de celofan sau polietilenă de 0,250 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	7,40		Ouă	buc.	25,0
Margarină	kg	2,0		Lapte praf	kg	0,300
Drojdie	kg	0,300		Apă	l	0,800

b) Pentru prelucrat :

Făină	kg	0,100
-------	----	-------

c) Pentru uns :

Margarină	kg	0,5
-----------	----	-----

d) Pentru presărat :

Mac	kg	0,04		Sare	kg	0,05
-----	----	------	--	------	----	------

14 — Sărățele cu anason

Sărățelele cu anason se prepară din făină albă tip 600, margarină, untură, ulei comestibil, drojdie, sare comestibilă, ouă, lapte praf, anason și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 70 kg făină, 15 kg margarină, 10 kg untură, 5 l ulei, 0,5 kg sare, 200 ouă, 5,4 kg lapte praf, 0,5 kg anason măcinat fin și cca 2 l apă. Se frământă 15—20 min pînă cînd se formează un aluat de consistență normală, care se lasă în repaus la rece, în dulap frigorific, timp de 60—80 min, la temperatura de 6—8 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 5 kg, se modelează în formă de foaie dreptunghiulară groasă de 2—3 cm. Se împătură în trei pe latura mare și în două pe latura mică și se lasă în repaus la rece (4—6 °C), timp de 15—20 min. Apoi, aluatul se întinde în formă de foaie groasă de 5—8 mm, de forma și mărimea tăvii de copt. Se unge cu ou, se presară cu sare și anason măcinat fin și se taie în batoane lungi de 6—8 cm și late de 10—12 mm.

Coacerea se face la temperatura de 165—175 °C, timp de 14—16 min.

După coacere și răcire, produsele se livrează în vrac sau se ambalează în pungi de polietilenă în greutate de 0,250—0,500 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	7,0	Sare	kg	0,05
Margarină	kg	1,5	Ouă	buc.	20
Untură	kg	1,0	Lapte praf	kg	0,540
Ulei	l	0,5	Apă	l	0,200
Drojdie	kg	0,3			

b) Pentru prelucrat :

Făină	kg	0,100
-------	----	-------

c) Pentru uns :

Ouă

buc. 10,0

||

Anason măcinat fin kg

0,100

15 — Rulou cu brinză proaspătă și stafide

Acest produs de patiserie, foarte apreciat și cerut, se prepară din făină albă tip 600, sare comestibilă, oțet, margarină, brinză grasă de vacă, ouă, griș, lapte praf, zahăr, stafide, apă și esență de lămâie.

Procesul tehnologic de preparare la scară industrială a acestui sortiment se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 100 kg făină, 2 kg sare, 0,8 l oțet și 55 l apă; se frământă 15—25 min, apoi se lasă în repaus 10—15 min, la temperatura de 5—7 °C.

Se divizează în bucăți de 275 g, care se rotunjesc, se ung cu 52,6 kg margarină și se lasă în repaus 15—20 min.

După repaus, bucățile de aluat se întind în formă de foaie groasă de 10 mm, se ung cu margarină și se împăturesc în formă de plic, lăsându-se apoi la rece 20—20 min. După această odihnă a aluatului, se întinde o foaie de 2—3 mm, care se unge cu margarină. Se întinde pe suprafața foi umplutura și se rulează. Pentru fiecare bucată de aluat se folosesc 225 g umplutură.

Prepararea umpluturii

Se amestecă 0,6 kg sare, 58 kg brinză grasă de vacă, 13,1 kg griș, 263 ouă, 22,35 kg zahăr, 2,6 kg lapte praf, 7,9 kg stafide, 0,79 l esență de lămâie, 18 l apă.

Grișul se opărește cu laptele fiert, iar zahărul se adaugă către sfârșitul amestecării și înainte de folosirea umpluturii. Batoanele

obținute prin umplerea și rularea foilor se așază pe tăvi și se coc la temperatura de 210—220 °C, timp de 15—20 min.

După coacere și răcire, batoanele se taie în bucăți de 100 g, de formă rombică și se presară cu zahăr farin (fig. 23).



Fig. 23. Rulou cu brinză de vacă și stafide de 100 g bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	3,8		Margarină	kg	2
Sare	kg	0,075		Apă	l	2,10
Oțet	l	0,03				

b) *Pentru umplutură :*

Brinză grasă de vacă	kg	2,7		Lapte praf	kg	0,1
Sare	kg	0,025		Stafide	kg	0,3
Griș	kg	0,5		Esență de lămlie	l	0,03
Ouă	buc.	10		Zahăr farin pentru presărat	kg	0,25
Zahăr	kg	8,5		Apă	l	0,800

J. STICKSURI, GRISINE, CROCHETE, PUFULEȚI ȘI GOGOȘI

1 — Sticksuri

Produsul acesta — care poartă denumirea originală engleză *bețișoare* se fabrică din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, margarină, lapte praf și apă.

Procesul tehnologic de fabricare a sticks-urilor se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 105 kg făină, peste care se adaugă 2,5 kg drojdie, 6 kg margarină, 5,5 kg lapte praf, 1,080 kg sare co-



Fig. 24. Sticksuri de 50 g pachetul.

mestibilă și cca 23—25 l apă. Se frământă totul timp de 20—30 min pînă cînd se obține o pastă omogenă, care este lăsată la fermentat 25—30 min, la temperatura de 29—30 °C.

După fermentare, aluatul se taie în bucăți de 15—20 kg și se laminează în formă de foaie groasă de 4 mm. Foaia de aluat este trefilată în fire groase de 3—3,5 mm și late de 2,5—3 mm. Firele de aluat obținute, în fir continuu, sînt trecute printr-o baie de soluție de bicarbonat de sodiu concentrație 3%, la temperatura de 90—95 °C. Trecerea prin baie se face în fir continuu timp de 5—7 sec. După ieșirea firelor de aluat din baia menționată, acestea se presară cu sare comestibilă cu granulație mai mare și apoi se divizează în bucăți lungi de 105—135 mm (fig. 24).

După tăiere, fitilele se introduc în cuptor continuu încălzit la 230—240 °C în zona I și 210—220 °C în zona a II-a.

La ieșirea din cuptor, sticksurile se colectează în lăzi și se ambalează mecanic în celofan sub formă de pungă prin termosudare, în greutate de 50 g sau în cutii de carton de 130, 250 sau de 500 g.

2 — Sticksuri Extra

Acest produs superior se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare, margarină, lapte praf, amidon, brînză Pecorino sau Romano, ouă, bicarbonat de sodiu, sare și apă.

Sticksurile Extra se prepară după următorul proces tehnologic și rețetă de fabricație.

În cuva unui malaxor se pune făina, drojdia, sarea, margarina, laptele praf, amidonul, brînză Pecorino sau Romano și ouăle.

Materiile prime și auxiliare, arătate mai sus, se amestecă cu ajutorul unui malaxor sau al unei prese cu șnec, pînă se formează o pastă densă, bine legată. Frămîntarea durează 30—40 min, apoi aluatul se lasă la odihnă 55—60 min, la temperatura de 29—30 °C.

După fermentare, aluatul se transformă într-o foaie continuă cu ajutorul unei perechi de valțuri netede și apoi în fitile continue cu diametrul de 3,5—4 mm cu ajutorul unei perechi de valțuri canelate. Fitilele sînt transportate apoi, cu ajutorul unei benzi, printr-o baie cu soluție alcalină, trec mai departe pe sub un dispozitiv de presărare cu sare și de tăiere la dimensiunile stabilite, trec apoi mai departe pe banda de coacere a cuptorului.

Coacerea are loc la temperatura de 240—260 °C, timp de 8—9 min.

Temperatura apei din baie este de 90—95 °C, iar timpul de trecere prin baie de 10—12 min.

Ambalarea se face în cutii de carton sau pungi de polietilenă de 250 și 500 g bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	10,25		Brinză Pecorino	kg	0,6
Drojdie	kg	0,25		sau Romano		
Sare în produs	kg	0,108		Ouă	buc.	70,0
Margarină	kg	0,55		Sare pentru presărat	kg	0,46
Lapte praf	kg	0,55		Bicarbonat de sodiu		
Amidon	kg	0,5		pentru baie	kg	0,35
				Apă	l	0,80

3 — Grisine simple

Grisinele simple se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, margarină, diamant și apă.

Procesul tehnologic de preparare a griselor simple se desfășoară într-o singură fază.



Fig. 25. Grisine de 175 g cutia.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă :

În cuva unui malaxor se pun 105,0 kg făină, 4,41 kg drojdie, 1,37 kg sare, 4,5 kg margarină, 3,86 kg diamant și 25 l apă. Se frământă timp de 25—30 min un aluat tare, care se lasă la fermentat 25—30 min, la temperatura de 30—32 °C.

După fermentare, aluatul se întinde în formă de foaie cu grosimea de 50—80 mm, care treptat se subțiază pînă la 4—6 mm, cu întindere și împachetare sub formă de foietaj.

Foaia se taie în batoane de 250 mm lungime și 4—6 mm lățime. Se așază pe tăvi și se lasă la fermentarea finală timp de 45—60 min, la temperatura de 35 °C și umiditatea relativă de 85 %.

Coacerea se face la temperatura de 220—240 °C, timp de 8—10 min.

Produsele se ambalează în pungi de celofan, duplex sau pungi de polietilenă în greutate de 100—250 g (fig. 25).

4 — Grisine cu chimen

Grisinele cu chimen se prepară din făină albă tip 600, zahăr, margarină, drojdie comprimată, sare comestibilă, extract de malt, brînză telemea, chimen și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă :

În cuva unui malaxor se pun 98 kg făină, 8 kg drojdie, 1,5 kg sare, 15 kg margarină, 2,45 kg extract de malt, 6 kg brînză telemea mărunțită și 24 l apă ; se frământă un aluat tare, timp de 20—25 min și se lasă la fermentat 30—40 min, la temperatura de 31—32 °C.

După fermentare, din aluat se întinde o foaie cu grosimea din ce în ce mai mică, de la 50—80 mm la 5—6 mm, repetîndu-se operația de întindere cu stratificarea foilor în formă de foietaj, și se presară cu 1,2 kg chimen. Din foaia de aluat se taie batoane cu lungimea de 250 mm și lățimea de 5—6 mm, care se așază pe tăvi și se lasă la fermentarea finală timp de 45—60 min, la temperatura de 35 °C și umiditatea relativă de 85 %.

Coacerea se face la temperatura de 220—240 °C timp de 9—10 min.

Produsul astfel obținut se ambalează în cutii de carton de 175 g bucata, carton duplex de 125 g, pungi de polietilenă de 175 g sau în celofan în greutate de 50 g sau 100 g.

5 — Grisine cu susan

Acest sortiment de grisine se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, margarină, zahăr, susan și apă.

Procesul tehnologic de preparare a grisinelor cu susan se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă :

În cuva unui malaxor se pun 97,3 kg făină, 7 kg drojdie, 1 kg sare, 13,8 kg margarină, 6 kg zahăr și 22 l apă. Se frământă timp de 25—30 min și se lasă la fermentat 30—40 min, la temperatura de 31—32 °C.

După fermentare, aluatul se întinde în formă de foaie groasă de 50—80 mm, care se subțiază treptat până la 5—6 mm, repetându-se operația de întindere cu stratificarea foilor în formă de foietaj; se presară apoi cu 2,0 kg susan și se taie în batoane lungi de 125 mm și groase 5—6 mm, având lățimea de 4—6 mm. Se așază pe tăvi și se lasă la fermentarea finală timp de 45—60 min, la temperatura de 35 °C și umiditatea relativă de 85 %.

Coacerea se face la temperatura de 200—210 °C timp de 8—9 min.

După coacere, produsele se ambalează în pungi de polietilenă, celofan sau carton duplex în greutate de 50 g — 175 g.

6 — Crochete cu brânză

Această specialitate de patiserie se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, margarină, brânză telemea, chimen și apă.

Procesul tehnologic de preparare a crochetelor cu brânză se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 100 kg făină, 2,2 kg drojdie, 1,4 kg sare, 2 kg zahăr, 15 kg margarină, 10 kg brinză telemea, 0,250 kg chimen și 30 l apă ; se frământă 15—20 min și se lasă la fermentat 35—50 min, la temperatura de 32—34 °C.

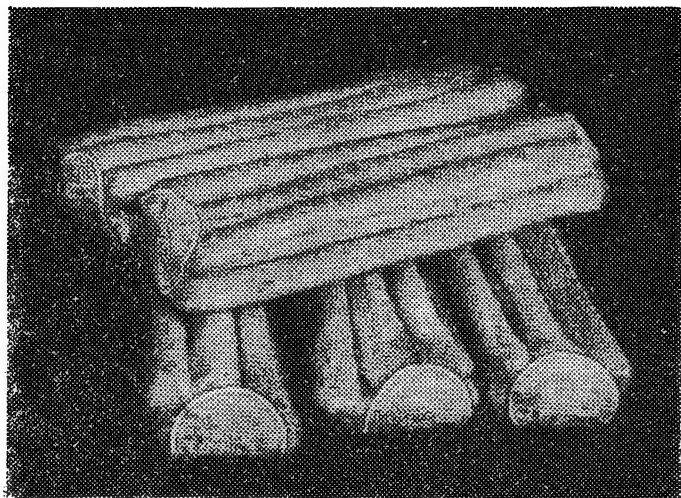


Fig. 26. Crochete cu brinză de 100 g pachetul.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 3—5 kg, se modelează rotund și se lasă în repaus 10—15 min, la temperatura de 34—35 °C. Se întinde apoi în formă de foaie groasă de 13—15 mm, care se taie în formă de batoane, late de 6—15 mm, lungi de 22 cm și 20 g greutate.

Batoanele de aluat se așază pe tăvi și se lasă la fermentat timp de 30—40 min la temperatura de 34—35 °C.

Coacerea se face la 270—280 °C, timp de 10—12 min.

După răcire, produsele se ambalează câte 6 buc. în celofan în pachete de 100 g (fig. 26).

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	8,68	Margarină	kg	1,2
Drojdie	kg	0,18	Brinză telemea de		
Sare	kg	0,11	oi	kg	0,8
Zahăr	kg	0,16	Chimen	kg	0,02
			Apă	l	3,0

7 — Crochete cu cașcaval

Crochetele cu cașcaval, produse mult cerute de consumatori, se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, ouă, cașcaval, unt, margarină, zahăr și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 100 kg făină, 10 kg drojdie, 20 l apă, 10 kg unt, 19,5 kg margarină, 300 ouă, 5,5 kg sare, 24 kg cașcaval ras și 2 kg zahăr ; se frământă 15—20 min și se lasă în repaus 35—50 min, la temperatura de 29—30 °C. Aciditatea finală este de 3 grade.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 3—5 kg, se modelează rotund și se lasă în repaus 10—15 min, la temperatura de 30—31 °C. Se întinde apoi o foaie groasă de 10 mm, se unge cu apă și se presară cu 11,7 kg cașcaval ras. Se taie apoi în formă de

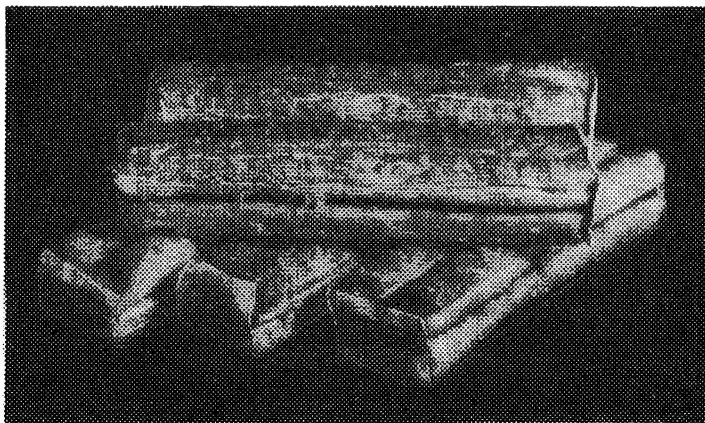


Fig. 27. Crochete cu cașcaval de 100 g pachetul.

batoane lungi de 22 cm, late de 6—10 mm și 30 g bucata. Batoanele de aluat se așază pe tavă și se lasă la fermentarea finală 25—30 min, la temperatura de 30—32 °C.

Coacerea se face la 230—235 °C, timp de 8—10 min.

După răcire, produsele se ambalează în celofan, câte 4 buc. în pachete a 100 g (fig. 27).

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	6,25		Unt	kg	0,62
Drojdie	kg	0,6		Zahăr	kg	1,54
Sare	kg	0,22		Margarină	kg	1,39
Ouă	buc.	18,5		Ulei pentru uns		
Cașcaval	kg	1,75		tăvi	l	0,015
				Apă	l	1,2

8 — Crochete aperitiv

Acest gen de crochete se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, apă, sare, grăsimi, ouă, lapte praf și brinză Romano sau Pecorino.

Procesul tehnologic de preparare a „crochetelor aperitiv” se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se introduc 18,950 kg margarină și 116 ouă separate de coajă ; se amestecă pînă se obține o pastă omogenă. Se adaugă apoi treptat 100 kg făină, 2,55 kg sare, 2,32 kg lapte praf, 3,46 kg brinză Pecorino rasă și cca 25 l apă. Se lasă la fermentat timp de 25—30 min, la temperatura de 29—30 °C.

După fermentare, aluatul se taie în bucăți de 4—5 kg și se modelează rotund. După o pauză de 4—5 min, bucata de aluat rotundă se transformă în foaie groasă de 3—5 cm și lată de 25 cm. Foaia de aluat astfel obținută se divizează în fitile lungi de 15 cm și late de 1,5 cm, care se așază în tăvi, se spoiesc cu ouă și se presară cu 2,32 kg brinză Pecorino rasă. Tăvile cu produsul astfel pregătit se lasă la fermentarea finală timp de 20—25 min, la temperatura de 30—31 °C. Fitilele de aluat se așază pe tăvi la distanță de 3 cm între ele.

După fermentarea finală, tăvile cu aluat sînt introduse în cup-tor încălzit la 270—280 °C, timp de 10—15 min.

După răcire, produsele se ambalează în pungi de celofan neimprimat, cîte 4 buc în fiecare pachet de 80 g.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	8,6		Brinză Pecorino în		
Drojdie	kg	0,560		aluat	kg	0,30
Sare	kg	0,22		Brinză Pecorino pt.		
Ouă	buc.	10		presărat	kg	0,20
Margarină	kg	1,630		Ulei pentru uns tăvi	l	0,150
Lapte praf	kg	0,20		Apă	l	2,150

9 — Gogoși simple — Rețeta I

Gogoșile se fabrică din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, ouă, zahăr, ulei comestibil și apă (fig. 28).

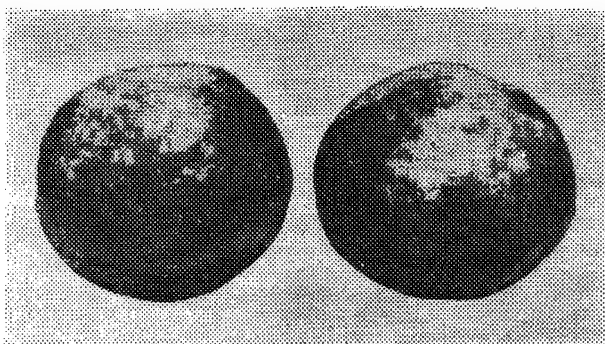


Fig. 28. Gogoși simple de 80 g bucata rețeta I.

Procesul tehnologic de preparare a gogoșilor se desfășoară într-o singură fază.

Pentru o șarjă de 100 kg se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 57,0 kg făină, 2,5 kg drojdie, 0,5 kg sare, 5 kg zahăr, 3 kg lapte praf, 1,5 l ulei, 110 ouă și cca 28 l apă ; se frământă 10—15 min pînă cînd se formează un aluat de consistență normală, care se lasă la fermentat 60—80 min, la temperatura de 29—30 °C.

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 2—3 kg, care se modelează rotund și se întind în formă de foaie groasă de 2—3 cm. Cu o formă specială rotundă, cu diametrul de 7—8 cm, se decupează bucăți de aluat rotunde, în greutate de 0,080 kg bucățile de aluat se ung cu ulei la temperatura de 35—38 °C, se așază pe o planșetă și se lasă la fermentarea finală 20—25 min la temperatura de 32—34 °C.

După fermentarea finală, se prăjesc în ulei încins la cca 183 °C, timp de 3—5 min pe o parte și 2—3 min pe partea cealaltă. Cînd se introduc în uleiul fierbinte, bucățile de aluat se așază în baia de ulei cu partea de deasupra în jos.

Imediat după prăjire, gogoșile se presară cu zahăr și se servesc calde.

10 — Gogoși simple — Rețeta a II-a

Conform acestei rețete, gogoșile se prepară din făină albă tip 600, drojdie, sare comestibilă, lapte praf, ouă, zahăr, ulei comestibil, etylvanilină și apă.

Procesul tehnologic de preparare a gogoșilor se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 100 kg făină, 4,4 kg drojdie, 0,9 kg sare, 5,4 kg lapte praf, 193 ouă, 12,5 kg zahăr și 60 l apă. Se frământă 8—10 min și apoi se adaugă 2,6 l ulei și se frământă încă 4—6 min. Se lasă apoi la fermentat 60—70 min, la temperatura de 30—31 °C. Aciditatea finală este de 2 grade.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 100 g, se modelează rotund, se ung cu ulei cald și se lasă la fermentarea finală 60—70 min, la temperatura de 32—35 °C.

După fermentarea finală, bucățile de aluat se introduc într-un vas cu ulei fierbinte (183—185 °C) și se lasă pînă capătă culoarea maronie pe o parte ; se întorc și pe cealaltă parte și după obținerea unei culori uniforme, produsele se scot din vasul cu ulei și se lasă să se scurgă de ulei. După scurgere și înainte de a se consuma se presară cu amestec de zahăr farin cu etylvanilină.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	5,7	Zahăr pentru presărat	kg	0,45
Drojdie	kg	0,25	Ulei în aluat	l	0,150
Sare	kg	0,05	Ulei pt. prăjit	l	0,8
Lapte praf	kg	0,3	Etylvanilină pentru		
Ouă	buc.	11,0	presărat	kg	0,0005
Zahăr în aluat	kg	0,7	Apă	l	3,2

11 — Gogoși cu umplutură

Gogoșile cu umplutură se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, ouă, zahăr, ulei comestibil, etylvanilină, marmeladă și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 100 kg făină, 6 kg drojdie, 0,95 kg sare, 5,24 kg lapte praf, 166 ouă, 15,10 kg zahăr și 60 l apă; se frământă 8—10 min, apoi se adaugă și 2,4 l ulei și se mai frământă 6—7 min. Se lasă la fermentat 60—70 min, la temperatura de 30—31 °C. Aciditatea finală este de 2 grade.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 75 g, se modelează rotund, se ung cu ulei cald și se lasă la fermentarea finală 60—70 min, la temperatura de 32—34 °C. După fermentare, se introduc într-un vas cu ulei fierbinte la 183—185 °C și se prăjesc pînă la obținerea unei culori maronii; se întorc pe partea cealaltă și cînd s-a obținut o culoare uniformă se scot din vasul cu ulei și se lasă să se scurgă.

Fiecare gogoasă prăjită se umple, cu ajutorul unei sonde-șprîț, cu marmeladă.

Proporția între aluat și umplutură este de 75% aluat și 25% umplutură.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	4,2	Ulei în aluat	l	0,1
Drojdie	kg	0,25	Ulei pentru prăjit	l	0,8
Sare	kg	0,04	Etylvanilină pentru presărat	kg	0,0004
Lapte praf	kg	0,22	Marmeladă pentru umplutură	kg	2,5
Ouă	buc	7,0	Apă	l	6,0
Zahăr în aluat	kg	0,55			
Zahăr farin pentru presărat	kg	0,35			

12 — Gogoși tip panificație, cu margarină

Aceste gogoși, fabricate conform tehnologiei panificației, se prepară din făină albă tip 600, margarină, lapte praf, ouă, sare comestibilă, drojdie comprimată, zahăr, esență de lămîie și apă.

Procesul tehnologic de preparare a gogoșilor de panificație se desfășoară în două faze: maia și aluat.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Prepararea malelei

Maiaua se prepară din 40 kg făină, 4,8 kg drojdie și 24 l apă. Se frământă 10—12 min și se lasă la fermentat timp de 130—150 min, la temperatura de 28—30 °C. Aciditatea este de 2,5—2,9 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Peste maiua fermentată se adaugă 60 kg făină, 1,92 kg lapte praf, 60 ouă, 0,84 kg sare, 2,352 kg zahăr, 0,12 l esență de lămie și 22 l apă. Se frământă 12—14 min și se lasă la fermentat timp de 35—45 min la temperatura de 30—32 °C. Aciditatea finală este de 2—2,2 grade.

Prelucrarea aluatului

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 4—5 kg care se modelează rotund și se întind sub formă de foaie groasă de 1,6—2 cm. Din foaia de aluat se decupează cu o ștanță rotundă, cu diametrul de 9,5 cm, bucăți de aluat care se lasă la fermentat 25—30 min la temperatura de 32—34 °C. În timpul fermentării finale, aluatul se acoperă cu o pânză, pentru a evita formarea de coji la suprafața semiproduselor.

Fiecare bucată se introduce apoi în baia de ulei fierbinte și, după umplerea vasului cu bucăți de aluat, se acoperă cu un capac și se lasă la prăjit 3—5 min; se întorc pe partea cealaltă și se continuă prăjirea fără a se mai acoperi, încă 3—5 min.

După prăjire, gogoșile se scot din baia de ulei, se scurg și se presară cu zahăr.

Se consumă atât calde, cât și reci.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	5,95	Drojdie	kg	0,30
Margarină	kg	0,36	Zahăr	kg	0,140
Lapte praf	kg	0,114	Esență de lămie	l	0,07
Ouă	buc.	3,5	Apă	l	2,80
Sare	kg	0,05			

b) Pentru prăjit :

Ulei	l	1,14
------	---	------

c) Pentru presărat :

Zahăr pudră	kg	0,18
-------------	----	------

13 — Gogoși tip panificație, preparate într-o singură fază

Acest produs se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, ouă, zahăr, ulei, etylvanilină și apă.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 57 kg făină, 2,5 kg drojdie, 0,5 kg sare, 3 kg lapte praf, 110 ouă, 8 kg zahăr, 0,05 kg etylvanilină și 28 l apă. Se frământă 12—15 min și se lasă la fermentat, la temperatura de 30—32 °C, timp de 80—100 min ; după 60 min se re-frământă o dată timp de 1 min. Aciditatea finală este de 1,8—2 grade.

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 5 kg, se modelează rotund și se alungește în formă de fitil cu diametrul de 10 cm. Din acest fitil se divizează bucăți de 0,100 kg, se modelează rotund, se ung cu ulei încălzit la 35—38 °C și se lasă la fermentat timp de 30—40 min, la temperatura de 32—34 °C, acoperite cu o pânză.

După fermentare, bucățile de aluat se introduc în baia de ulei fierbinte, cu partea de deasupra în ulei, unde se lasă 4—5 min ; se întorc pe partea cealaltă și după 4—5 min se scot și se scurg, apoi se pudrează.

Se servesc calde, sau, după răcire, se ambalează în pungi de celofan.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

		Rețeta 1	Rețeta 2	Rețeta 3	Rețeta 4
a) Pentru aluat :					
Făină	kg	5,70	5,97	6,37	6,57
Drojdie	kg	0,25	0,25	0,25	0,25
Sare	kg	0,05	0,05	0,05	0,05
Lapte praf	kg	0,30	0,30	0,30	0,30
Ouă	buc.	11,0	11,0	11,0	11,0
Zahăr	kg	0,8	0,6	0,4	0,2
Etylvanilină	kg	0,005	0,005	0,005	0,005
Apă	l	2,80	2,80	2,90	2,90
b) Pentru prăjit :					
Ulei	l	0,95	0,95	0,95	0,95
c) Pentru presărat :					
Zahăr pudră	kg	0,35	0,32	0,2	0,2

14 — Gogoși cu umplură

Gogoșile cu umplură de marmeladă, gem sau pastă de fructe, se prepară din făină albă, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, ouă, zahăr, ulei comestibil, etylvanilină, marmeladă, gem sau pastă de fructe și apă.

Procesul tehnologic de preparare a gogoșilor cu umplură se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 42 kg făină, 2,5 kg drojdie, 0,4 kg sare, 2,2 kg lapte praf, 70 ouă, 6 kg zahăr, 0,04 l etylvanilină și cca 22 l apă. Se frământă timp de 12—14 min și se lasă la fermentat 80—100 min, la temperatura de 30—32 °C. După 60 min se face o refrământare de 1 min.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 5 kg, se modelează rotund, se dă forma de fitil cu diametrul de 8 cm și se divizează în bucăți de 0,100 kg. Se modelează rotund, se așază pe planșetă și se lasă la fermentarea finală 30—40 min, la temperatura de 32—34 °C. În timpul fermentării se acoperă cu o pânză umedă, pentru a evita formarea cojii.

Înainte de a se introduce în baia de ulei, în centrul fiecărei bucăți se introduce cu o sondă 25 g marmeladă, apoi se acoperă înțepătura.

Se introduc în baia de ulei cu partea de sus în ulei. Se prăjesc 5—6 min, apoi se întorc pe partea cealaltă ; după încă 4—5 min, produsele se scot, se scurg de ulei, se pudrează cu zahăr și se consumă calde sau reci.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

		Rețeta 1,	Rețeta 2,	Rețeta 3,	Rețeta 4
		a) Pentru aluat :			
Făină	kg	4,20	4,25	4,70	4,90
Drojdie	kg	0,25	0,25	0,25	0,25
Sare	kg	0,04	0,04	0,04	0,04
Lapte praf	kg	0,22	0,22	0,22	0,22
Ouă	buc.	7	7	7	7
Zahăr	kg	0,6	0,6	0,4	0,2
Etylvanilină	kg	0,004	0,004	0,004	0,004
Marmeladă	kg	2,50	2,50	2,50	2,50
Apă	l	2,20	2,20	2,30	2,50
		b) Pentru prăjit :			
Ulei	l	0,90	0,90	0,90	0,90
		c) Pentru presărat :			
Zahăr	kg	0,36	0,32	0,20	0,20

K — DIVERSE PRODUSE DE PATISERIE CU SPECIFIC LOCAL SAU TRADIȚIONAL

1 — Plăcintă cu urdă

Plăcinta cu urdă se prepară din făină albă tip 600, untură de porc, urdă, sare comestibilă, ouă, zahăr, piine albă și mărar.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 100 kg făină, cca 45 l apă și 2,46 kg sare. Se frământă 10—15 min și se lasă în repaus 60—70 min, la temperatura de 24—25 °C.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din 86,41 kg urdă, 35,80 kg piine albă înmuiată în cca 10 l apă, 247 ouă, 1,23 kg mărar verde proaspăt tăiat mărunt și 12,34 kg zahăr. Se amestecă 15—20 min pînă se formează o pastă omogenă.

Prelucrarea aluatului

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 2—3 kg, se modelează rotund, apoi se lasă în repaus 8—10 min. Bucățile de aluat se modelează în formă de cilindru și se divizează în cîte 1 kg ; se întind în formă rotundă în foi de 4—5 mm grosime, se ung cu untură, se împăturesc și se lasă din nou în repaus 60—70 min. După repaus, se divizează în două părți și se întind în formă de foaie lungă de 320 mm și lată de 300 mm. O foaie se așază în tavă și se acoperă cu un strat de cca 1 kg de umplutură, care se acoperă cu a doua foaie și se lipește bine pe toate laturile, pentru a nu ieși umplutura afară în timpul coacerii.

Înainte de introducerea în cuptor, plăcinta se unge cu ou și se înțeapă pe toată suprafața.

Coacerea se face la temperatura de 200—210 °C, timp de 25—30 min.

Produsul se vinde la kg și se consumă cald.

Se pot pregăti și diferite forme de bucăți de plăcintă.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	4,05		Apă	4,5
Sare	kg	0,100			

b) *Pentru umplutură :*

Urdă proaspătă	kg	3,50		Mărar verde proaspăt	kg	0,050
Pîine albă	kg	1,45		Zahăr	kg	0,500
Ouă	buc.	10,0		Apă	l	1,0

c) *Pentru uns :*

Ouă	buc.	2,5		Untură	kg	1,10
-----	------	-----	--	--------	----	------

2 — Plăcintă cu urdă și mărar

Acest produs se fabrică din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, ulei comestibil, margarină, lapte praf, ouă, urdă și mărar.

Procesul tehnologic de preparare a plăcintei cu urdă și mărar se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 58 kg făină, 2,1 kg drojdie comprimată, 0,200 kg sare, 1,3 l ulei, 5,0 kg zahăr tos, 5,00 kg margarină, 2,00 kg lapte praf, 48 ouă și cca 25 l apă. Se frământă totul timp de 10—12 min pînă se obține un aluat omogen, apoi se lasă la fermentat timp de 45—50 min, la temperatura de 30—31 °C.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți, se modelează rotund și se întinde în formă de foaie groasă de 5 cm. Fiecare foaie se umple cu un amestec de urdă, sare și mărar.

Umplutura

Din urdă, mărar și sare se prepară astfel: *2,7 kg mărar* se spală, se înlătură părțile mai groase și se toacă mărunt; *30 kg urdă* se amestecă cu *0,100 kg sare*, *0,260 kg margarină* și *0,630 kg lapte praf*. Mărarul se amestecă cu pasta de urdă, margarină și lapte praf, până când se obține o pastă omogenă și consistentă.

Proporția între umplutură și produs este de 72% aluat și 28% umplutură.

În continuare se dă forma de plăcintă, se așază pe tavă pentru fermentarea finală și copt. Fermentarea finală se face la temperatura de 32—33 °C, timp de 25—30 min.

Înainte de introducerea în cuptor, aluatul se spoiește cu apă. Coacerea se face la temperatura de 180—200 °C, timp de 20—25 min. Produsele se livrează calde. Umiditatea produsului finit este de max 36%.

Pentru diferite șarje se folosește următoarea rețetă :

3 — Pateuri cu varză (Vărzări)

Pateurile cu varză se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, ouă, zahăr, ulei comestibil, piper, varză și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestor pateuri se desfășoară în trei faze : maia, aluat și umplutură.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din *22 kg făină*, *2 kg drojdie* și *10 l apă*. Se frământă 8—10 min și se lasă la fermentat 30—45 min la temperatura de 32—34 °C.

Prepararea aluatului

Peste maia se adaugă *23,5 kg făină*, *1,4 kg sare*, *80 ouă*, *2,2 kg zahăr*, *1,5 l ulei* și *5 l apă* ; se amestecă totul 8—10 min și se lasă în repaus 15—20 min, la temperatura de 28—30 °C.

Prepararea umpluturii

60 kg varză crudă tăiată subțire se călește în 8 l ulei; se adaugă 0,300 kg piper măcinat și se lasă să se răcească 15—20 min.

Prelucrarea aluatului

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 90 g, se modelează rotund și se întinde în foi pătrate groase de 3—4 mm, cu latura de 13—14 cm, sau aluatul se divizează în bucăți de câte 1 kg, se întind în formă de foaie și se taie pătrate cu rozeta. Pe fiecare pătrat se întinde 30 g umplutură de varză și se acoperă în diagonală cu colțurile pătratului, formându-se un triunghi. Marginile laterale se lipesc, pentru a evita ieșirea umpluturii în timpul coacerii. Produsele necoapte se așază pe tavă la distanță de 3 cm și se lasă în repaus 5—8 min.

După repaus, se ung cu ou și se introduc la coacere, la o temperatură de 160—180 °C, timp de 12—15 min.

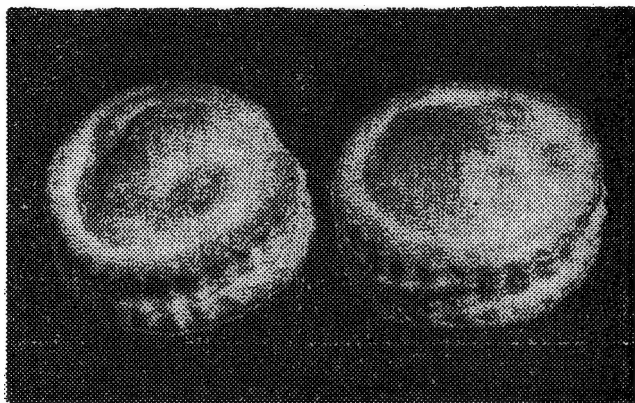


Fig. 29. Bogaci de 50 g bucata.

4 — Bogaci

Produsul Bogaci se prepară din făină semialbă tip 950, drojdie comprimată, sare comestibilă, apă, lapte praf, untură, jumări, piper, enibahar și ouă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 50 kg făină, 5,350 kg drojdie și cca 25 l apă. Se frământă totul 8—10 min și se lasă la fermentare timp de 90—120 min, la temperatura de 31—32 °C. Aciditatea după fermentare este de 3,5 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 1,600 kg sare, 50 kg făină, 3,035 kg lapte praf, 3,025 kg zahăr, 107 ouă, 10,700 kg untură de porc și cca 25 l apă. Se amestecă totul timp de 12—14 min, pînă se obține un aluat omogen, care se lasă la fermentat 15—20 min, la temperatura de 32—34 °C.

Prepararea umpluturii

65 kg jumări mărunțite, 0,535 kg pieper măcinat, 0,178 kg enibahar măcinat și 1,600 kg sare se amestecă pînă se obține o pastă omogenă.

Prelucrarea aluatului

Aluatul fermentat se divizează în bucăți care se rotunjesc. Fiecare bucată de aluat se întinde în formă de dreptunghi, peste care se așterne o treime din cantitatea totală de jumări calculată la bucata de aluat. Se împăturește foaia în trei pe latura mare, se acoperă cu o pînză și se lasă la odihnă 15 min. Operația se repetă de încă trei ori, pînă se folosește întreaga cantitate de jumări prevăzută.

După înglobarea jumărilor în aluat se lasă la odihnă 15 min și apoi se întinde în formă de foaie. Foaia se taie în bucăți lungi de 115—117 mm, late de 40—45 mm și groase de 15—20 mm, astfel ca după coacere produsul să aibă 50 g.

Proporția între aluat și umplutură este de 72% aluat și 28% umplutură.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	5,60	Untură de porc	kg	0,6
Drojdie comprimată	kg	0,300	Jumări	kg	3,640
Sare în aluat	kg	0,09	Piper	kg	0,03
Sare în umplutură,	kg	0,09	Enibahar	kg	0,01
Lapte praf	kg	0,17	Ouă în aluat,	buc.	6
Zahăr	kg	0,17	Ouă pentru uns	buc.	3
			Apă	l	2,80

5 — Pogăcele cu piper

Acest produs se prepară din făină albă tip 600, zahăr, drojdie comprimată, margarină, lapte praf, ouă, sare, piper și telemea.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun *67 kg făină, 6 kg drojdie, 1,3 kg zahăr, 50 ouă, 1,0 kg sare, 3 kg margarină, 3,5 kg lapte praf și 20 l apă.* Se frământă 20—25 min și se lasă la odihnă timp de 90—100 min, la temperatura de 20—22 °C.

Separat, se formează amestecul din *7 kg făină, 1,5 kg sare, 15 kg margarină și 0,30 kg piper ;* se amestecă pînă se formează o pastă omogenă.

După odihnă, aluatul se întinde în formă de foaie groasă de 5 mm, se unge cu pastă din margarină și se împăturește în lungime, în trei. Se unge din nou cu amestec de margarină și se împăturește transversal, în două. Se mai unge o dată și se mai împăturește o dată. Se lasă în repaus 10—12 min și se întinde în formă de foaie groasă de 20 mm, se unge cu 50 ouă și se presară cu *7 kg brînză telemea rasă.* Foaia se divizează în bucăți rotunde în greutate de 23—24 g, care se așază pe tăvi și se lasă în repaus 20—25 min.

După repaus, se coc la temperatura de 210—220 °C, timp de 5—8 min.

După coacere și răcire, se ambalează în pungi de celofan de 0,100—1,000 kg.

6 — Pogăcele cu piper și brînză telemea

Pogăcelele cu piper și brînză telemea se prepară din făină albă tip 600, zahăr, drojdie comprimată, margarină, lapte praf, ouă, sare comestibilă, piper, brînză telemea și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea aluatului

În cuva unui malaxor se pun *67 kg făină, 3 kg drojdie, 1,3 kg zahăr, 50 ouă, 1,0 kg sare, 3 kg margarină, 3,5 kg lapte praf și cca 32 l apă*. Se frământă 15—20 min și se lasă la fermentat timp de 60—70 min, la temperatura de 20—24 °C.

Prepararea amestecului de margarină

Se realizează din *7 kg făină, 1,5 kg sare, 15 kg margarină și 0,33 kg piper măcinat*; se amestecă totul pînă la formarea unei paste omogene.

Prelucrarea aluatului

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 5 kg, se modelează rotund și se lasă în repaus 10—15 min. După repaus, se întinde în formă de foaie cu o grosime de 5—6 mm și se unge cu amestec de margarină (cca 0,900 kg la fiecare bucată de aluat). Se împăturește în trei, se unge din nou cu amestec de margarină și se împăturește în două; se mai unge o dată și se împăturește din nou. După fiecare ungere se lasă în repaus 3—5 min. După ultima împăturire se lasă în repaus 10 min. După repaus, se întinde, în formă de foaie groasă de 20 mm, se unge cu ou și se presară cu *7 kg brînză telemea rasă*.

Pentru prelucrat aluatul, se folosesc 6 kg făină, iar pentru uns 50 ouă.

Se divizează în bucăți rotunde cu diametrul de 6 cm și greutatea de 25 g și se așază pe tavă pentru fermentarea finală și coacere.

Fermentarea finală se face la 25—28 °C, timp de 25—30 min.

Coacerea se face la temperatura de 210—220 °C, timp de 5—7 min.

După fermentare, aluatul se refrămîntă, i se dă forma rotundă, se crestează în formă de grătar, adînc, se acoperă cu o pînză și se lasă în repaus la rece (4—10 °C), timp de 150—180 min.

Prepararea umpluturilor. Se pot prepara următoarele umpluturi :

- cu carne ;
- cu ciuperci ;
- cu undă dulce ;
- cu pește sărat, proaspăt sau conservă marinată.

a) Piroști cu carne

Umplutura cu carne

Se prepară din *48 kg carne, 2 kg sare, 40 ouă, 2 l ulei și 28 kg ceapă proaspătă.*

Carnea de vacă, sau jumătate de vacă și jumătate de porc, se toacă și se amestecă cu sarea și ouăle respective. Ceapa se curăță, se taie în felii subțiri și se prăjește în ulei. După răcire, se amestecă cu compoziția din carne. Dacă pasta nu este suficient de moale pentru a se întinde bine pe foaia de aluat, se poate adăuga 0,5—1 l apă rece.

Prepararea produsului

După repaus, aluatul preparat se divizează în bucăți de 2—3 kg și se modelează în formă de fitil, din care se divizează bucăți de 0,240 kg, care se modelează rotund și apoi în foaie dreptunghiulară groasă de 10—15 mm. Această foaie se divizează în patru bucăți de aluat a câte 0,060 kg, care se acoperă cu 0,040 kg umplutură de carne. Forma poate fi și rotundă, pătrată sau triunghiulară. Se acoperă umplutura cu laturile foi de aluat și se așază cu această parte pe tavă.

Se coc la temperatura de 180—200 °C, timp de 25—35 min. Înainte de introducerea în cuptor, semiprodusele se ung cu ou. Se consumă proaspete și reci.

b) Piroști cu ciuperci

Prepararea foi de aluat se face ca la punctul 7.

Prepararea umpluturii

Aceasta se prepară din 40 kg ciuperci, 2 kg sare, 52 ouă, 8 l ulei, 28 kg ceapă proaspătă și 2 kg pătrunjel verde, precum și 2 kg mărar verde.

Ciupercile se coc ușor la cuptor sau se prăjesc 5—6 min și se toacă fin ; astfel pregătite se amestecă cu sarea, ouăle și verdeța

tăiată mărunt. Ceapa se pregătește ca la punctul „a”. Ciupercile se amestecă cu ceapa și se pot folosi la prepararea produselor ca la punctul „a”.

Coacerea se face la temperatura de 190—200 °C, timp de 25—30 min.

Se pot consuma calde sau reci.

c) Piroști cu urdă dulce

Foaia de aluat și produsul se prepară ca la punctul „a”.

Umplutura

Se prepară din 70 kg urdă dulce, 60 ouă și 1,5 kg sare, care se amestecă bine pînă cînd se formează o pastă omogenă.

În cazul în care compoziția este prea tare, se poate adăuga 0,5—1 l lapte dulce sau 2 kg griș fiert și răcit. Coacerea se face la temperatura de 180—190 °C, timp de 35—45 min.

Se pot consuma calde sau reci.

d) Piroști cu pește

Foaia de aluat și produsul se prepară ca la punctul „a”.

Umplutura

Se prepară din 40 kg pește proaspăt file, sau marinat, sau un pește care se poate transforma în pastă, 60 kg ceapă proaspătă și 8 l ulei. Peștele se toacă în formă de pastă și se amestecă cu ceapa prăjită, ca la punctul „a”. Dacă peștele a fost sărat, se poate desăra sau se suspendă sarea din rețetă.

Produsele, se coc la temperatura de 190—200 °C, timp de 35—40 min.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Pentru aluat :

Făină	kg	5,20
Drojdie	kg	0,140
Sare	kg	0,08
Ulei	l	0,150

Zahăr	kg	0,400
Apă	l	3,0
Ouă pentru uns	buc.	3,0

b) *Umplutura cu carne :*

Carne	kg	2,4		Ulei	l	0,2
Sare	kg	0,100		Ceapă proaspătă	kg	1,4
Ouă	buc	2,0				

c) *Umplutură cu ciuperci :*

Ciuperci proaspete	kg	2,0		Ulei	l	0,400
Sare	kg	0,100		Pătrunjel verde	kg	0,100
Ouă	buc	2,60		Mărar verde	kg	0,100

d) *Umplutură cu urdă dulce :*

Urdă dulce	kg	3,50		Sare	kg	0,075
Ouă	buc	3,0				

e) *Umplutură cu pește :*

Pește divers	kg	2,0		Ulei	l	0,40
Ceapă proaspătă	kg	3,0				

Piroștile se mai pot prepara și în modul următor :

Aluatul preparat se amestecă cu umplutura pînă cînd se formează o pastă omogenă. Aluatul astfel preparat se întinde în formă de foaie groasă de 2,5—3 cm, care se divizează, în forma dorită, în greutate de 0,100 kg în vederea obținerii unui produs finit de 0,075 kg bucata. Se așază pe tavă și se coc la temperatura de 190—195 °C, timp de 30—45 min.

În toate cazurile, proporția între aluat și umplutură este de 67 % aluat și 33 % umplutură, respectiv 50 g aluat și 25 g umplutură.

7 — Piroști cu diverse umpluturi

Piroștile cu diverse umpluturi se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, ulei comestibil, zahăr, carne, ouă, ceapă, ciuperci, verdeață (pătrunjel sau mărar), urdă, pește și apă.

Procesul tehnologic de preparare a piroștilor cu diverse umpluturi se desfășoară în două faze : aluat și umplutură.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea aluatului

În cuva unui malaxor se pun 100 kg făină, 2,65 kg drojdie, 1,5 kg sare, 7,5 kg zahăr și 59 l apă la temperatura de 27—28 °C. Se frământă 8—10 min și se lasă la fermentat timp de 90—120 min. Aciditatea finală este de 3—3,5 grade.

8 — Produsul Picnic pentru bere

Acest produs cu destinație specială se fabrică din făină albă tip 600, cașcaval șvaițer sau trapist, margarină, smântână, sare comestibilă, zahăr, drojdie comprimată, chimen și apă.

Procesul tehnologic de preparare a produsului Picnic se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 77,5 kg făină, 15,50 kg cașcaval, șvaițer sau trapist ras, 15,5 kg margarină, 15,5 smântână, 1,8 kg sare, 3,5 kg zahăr, 4,4 kg drojdie, 0,9 kg chimen și cca 26 l apă. Se amestecă lotul 15—20 min, pînă se formează un aluat de consistență normală, care se lasă la fermentat 70—100 min, la temperatura de 28—30 °C.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de mărimea presei pentru copt, se modelează rotund și se lasă în repaus 5—6 min. După repaus, bucățile de aluat se introduc în presa pentru copt, manuală sau electrică.

După coacere și răcire, produsul se ambalează în pungi de 0,250 kg și 0,125 kg bucata.

9 — Cozonac cu urdă

Cozonacul cu urdă se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, margarină, ouă, lapte praf și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui gen de cozonac se desfășoară în trei faze : maia, aluat și umplutură.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din *50 kg făină, 2,36 kg drojdie și 30 l apă*. Se frământă 8—10 min și se lasă la fermentat timp de 130—150 min, la temperatura de 29—30 °C. Aciditatea finală este de 2,5—3 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă *50 kg făină, 1,01 kg sare, 2,02 kg zahăr, 64,3 kg ouă, 1,69 kg lapte praf și cca 24 l apă* și se frământă 7—8 min. Apoi se adaugă și *4,21 kg margarină*, continuându-se frământarea încă 6—8 min și se lasă la fermentat timp de 30—40 min, la temperatura de 30—32 °C. Aciditatea finală este de 2—2,5 grade de aciditate.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din *50,60 kg urdă dulce proaspătă, 6,40 kg zahăr farin și 0,170 l esență de lămâie*, care se amestecă 10—15 min pînă se formează o pastă omogenă.

Prelucrarea aluatului

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de cca 0,320 kg, se rotunjesc și se lasă în repaus 8—10 min. Bucățile de aluat se întind în formă de foaie groasă de 5—6 mm, lată de 7—8 cm și lungă de 25—27 cm. Se acoperă cu un strat de umplutură, cca 160 g pentru fiecare bucată și se rulează în formă de cilindru, așezându-se pe tavă cu încheietura în jos avînd distanța între ele de 8—10 cm. Se lasă la fermentarea finală timp de 25—35 min, la temperatura de 32—34 °C.

Înainte de a fi introduse în cuptor, bucățile de aluat se ung cu o pastă de ou cu sare și după 5—7 min se reung pentru a căpăta un luciu sporit în cuptor.

Coacerea se face la temperatura de 230—235 °C, timp de 30—35 min.

După coacere și răcire, produsul se ambalează în pungi de celofan.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	5,930		Ouă în aluat	buc.	3,8
Drojdie	kg	0,140		Lapte praf	kg	1,0
Sare	kg	0,060		Ulei pentru uns		
Zahăr	kg	0,120		tăvi	l	0,020
Margarină	kg	0,25		Apă	l	3,20

b) *Pentru umplutură :*

Zahăr	kg	0,38		Esență de lămâie	l	0,010
Urdă dulce	kg	3,0				

c) *Pentru uns :*

Ouă	buc.	1,2		Sare	kg	0,015
-----	------	-----	--	------	----	-------

10 — Plăcintă cu dovleac

Acest produs se prepară din făină albă tip 600, zahăr, margarină, ouă, lapte praf, sare, drojdie comprimată, bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu, etylvanilină, apă, dovleac, pesmet alb de pîine, esență de lămîie sau scortîșoară.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun 100 kg făină, 3,74 kg zahăr, 105 ouă, 19,27 kg margarină, 3,855 kg lapte praf, 0,124 kg sare, 4,054 kg drojdie, 0,192 kg bicarbonat de sodiu, 0,192 kg carbonat de amoniu, 0,024 l etylvanilină și 32 l apă ; se frămîntă 20—25 min și se lasă în repaus 15 min.

Se divizează în bucăți, se modelează rotund și se lasă în repaus 15—20 min, la temperatura de 5—7 °C. După repaus, se întinde sub formă de foaie groasă de 4—5 mm, se unge cu margarină, se așază în tavă și se înțeapă.

Coacerea se face la temperatura de 200—220 °C timp de 15—20 min. După această primă coacere și răcire, se așază un strat de umplutură de dovleac, se acoperă cu foaie de aluat, similară cu

prima, se înțeapă și se introduc în cuptorul încălzit la temperatura de 180—200 °C, timp de 20—25 min.

Proporția între aluat și umplutură este de 42 g aluat și 48 g umplutură pentru bucata de 90 g produs finit.

După răcire, foaia cu umplutură se divizează în bucăți pătrate cu latura de 6 cm ; produsul rezultat are 0,080 kg bucata.

Produsul se presară cu zahăr farin.

Umplutura se prepară din : 437,8 kg dovleac crud sau 10,83 kg dovleac crud ras sau 93,25 dovleac călit ; 8,100 l ulei soia, 11,72 kg pesmet alb, 1,22 l esență de lămție sau 0,436 kg scorțișoară și 14,56 kg zahăr care se amestecă pînă la omogenizare. Cînd se folosește dovleacul crud, se coace dovleacul și după răcire se adaugă restul componentelor.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	3,7	Drojdie	kg	0,15
Zahăr tos	kg	0,140	Etylvanilină	l	0,0008
Margarină	kg	0,712	Zahăr farin pentru presărat	kg	0,15
Ouă	buc.	3,9	Margarină pentru uns tăvile	kg	0,05
Lapte praf	kg	0,143	Apă	l	1,180
Sare	kg	0,045			
Bicarbonat de sodiu	kg	0,007			
Carbonat de amoniu	kg	0,007			

b) *Pentru umplutură :*

Dovleac crud întreg	kg	16,2	Pesmet din pîine albă	kg	0,61
sau			Zahăr	kg	0,76
Dovleac crud ras sau	kg	11,5	Esență lămție	l	0,06
Dovleac călit	kg	4,85	sau		
Ulei soia	kg	0,3	Scorțișoară	kg	0,0227

11 — Specialități cu dovleac

Specialitățile cu dovleac se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, margarină, zahăr, ouă, apă, arome și dovleac.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea aluatului

În cuva malaxorului se pun *94 kg făină, 2,9 kg drojdie, 1,075 kg sare, 400 ouă, 2 kg lapte praf, 33 l apă, 0,09 kg etylvanilină, 0,27 l esență de lămâie, 0,09 l esență de rom și 9,08 kg zahăr* și se frământă 10—12 min; se adaugă apoi *17,325 kg margarină* și se mai frământă 10 min. Se lasă în repaus 70—80 min și se divizează în bucăți; se modelează rotund și se lasă în repaus 15—20 min.

Fiecare bucată de aluat se întinde în foaie dreptunghiulară groasă la mijloc de 4—6 mm și părțile laterale mai subțiri (3—4 mm).

Separat, se pregătește un amestec de *17,300 kg margarină* cu *6 kg făină*, care se așază în formă de dreptunghi la mijlocul foi de aluat proporțional cu foaia. Se acoperă amestecul de grăsimi cu părțile laterale ale foi, se împăturește în trei și se lasă în repaus 30—35 min, la temperatura de 5—7 °C. După repaus, aluatul se presară cu făină, se întinde în formă de foaie și se împăturește în trei și se lasă în repaus 15 min. Operația de întindere, împăturire și presărare cu făină se repetă de trei ori, cu repaus de 15 min.

După ultimul repaus, aluatul se întinde în formă de foaie și se taie în pătrate cu latura de 10 cm, peste care se așază umplutura de dovleac. Proporția între umplutură și aluat este de 52 g aluat și 48 g umplutură, pentru un produs finit de 0,090 kg bucata.

După întinderea umplurii de dovleac, se unesc două colțuri opuse ale pătratului și se obține un triunghi; se lasă la fermentat 40—50 min, la temperatura de 28—30 °C.

Produsele se coc la temperatura de 200—220 °C, timp de 18—20 min.

După coacere și răcire produsele se presară cu *2,718 kg zahăr*.

Umplutura se prepară din: *157 kg dovleac întreg sau 111 kg dovleac crud ras, sau 47,100 kg dovleac călit, 4,106 l ulei de soia, 8,210 kg pesmet de pâine Dimbovița, 0,860 l esență de lămâie sau 0,308 kg scorțișoară și 10,266 kg zahăr*, care se amestecă pînă la omogenizare. În cazul folosirii dovleacului crud ras, se călește în cuptor, pînă la formarea unei paste și apoi se adaugă restul componentelor.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	4,87	Zahăr	kg	0,442
Drojdie	kg	0,141	Etylvanilină	l	0,004
Sare	kg	0,053	Esență de lămîie	l	0,013
Lapte praf	kg	0,097	Esență de rom	l	0,004
Ouă	buc.	19,48	Zahăr farin pentru presărat	kg	0,15
Margarină	kg	1,62	Apă	l	1,60

b) *Pentru umplutură :*

Dovleac întreg	kg	10,7	Pesmet alb de pîine		
Dovleac crud ras	kg	7,0	Dîmbovița	kg	0,4
sau			Esență de lămîie	l	0,042
Dovleac călit	kg	3,2	sau		
Ulei	l	0,2	Scorțișoară	kg	0,015
			Zahăr	kg	0,5

12 — Plăcintă cu dovleac (rulou)

Această plăcintă cu dovleac se fabrică din făină albă tip 600, sare comestibilă, ulei comestibil, zahăr, lapte praf, ouă, amidon, dovleac și scorțișoară.

Plăcinta cu dovleac se prepară într-o singură fază tehnologică, astfel :

Pregătirea materiilor prime

Se folosesc foile de plăcintă ambalate în pungi de polietilenă în greutate de 0,500 kg bucată. Se separă fiecare foaie și se perie pentru a se îndepărta amidonul.

Dovleacul crud se spală, se zvîntă, se curăță de coajă și semințe, iar miézul se rade printr-o răzătoare sub formă de tăiței.

Prepararea umpluturii

Miezul de dovleac curățat și transformat în tăiței se așază în tăvi mari cu margini laterale și se introduc în cuptor la temperatura de 180—190 °C, timp de 40—60 min. În acest timp este necesar să se scoată tăvile și să se amestece întreaga masă a tăițeilor de dovleac în vederea unei coaceri uniforme.

După coacere și răcire, pasta de dovleac se amestecă cu zahărul și scorțișoara.

Umplerea foilor

Foile de plăcintă se ung cu ulei și se așază una peste alta trei bucăți, peste care se așază 250 g umplutură pe latura mică și se rulează. Rulourile se așază în tăvi, se ung cu ulei pe deasupra, se taie în 4 buc. și se introduc în cuptor.

Coacerea se face la 180—200 °C, timp de 30—35 min.

După coacere și răcire, produsul se pudrează cu zahăr farin și se poate consuma. Produsul se fabrică în greutate de 85 g, sub formă de rulou din foi de plăcintă.

Pentru 5 kg foi se folosesc 9,56 kg umplutură.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) Prepararea foilor de plăcintă :

Făină	kg	3,93		Ulei în aluat	l	0,2
Amidon	kg	0,875		Ulei pentru uns		
Zahăr	kg	0,190		tăvi și foi	l	1,3
Ouă	kg	6,25		Sare	kg	0,1
Lapte praf	kg	0,125		Apă	l	2,0

b) Pentru umplutură :

Dovleac crud	kg	18		Zahăr farin		
Scorțișoară	kg	0,06		pentru persărat	kg	0,2
				Zahăr	kg	0,5

c) Produs finit :

Făină	kg	3,93		Ulei pentru uns		
Amidon	kg	0,875		tăvi și foi	l	1,3
Zahăr	kg	0,890		Sare	kg	0,1
Ouă	buc.	6,25		Dovleac crud	kg	18
Lapte praf	kg	0,125		Scorțișoară	kg	0,06
Ulei în aluat	l	0,2		Apă	l	2,00

13 — Frăgezele cu brinză

Frăgezelele cu brinză se prepară din făină albă tip 600, margarină, sare comestibilă, oțet alimentar, brinză telemea de oi sau de vacă, brinză proaspătă de vacă, ouă și unt.

Procesul tehnologic pentru fabricarea acestui produs se desfășoară în două faze : aluat (foietaj) și umplutură.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

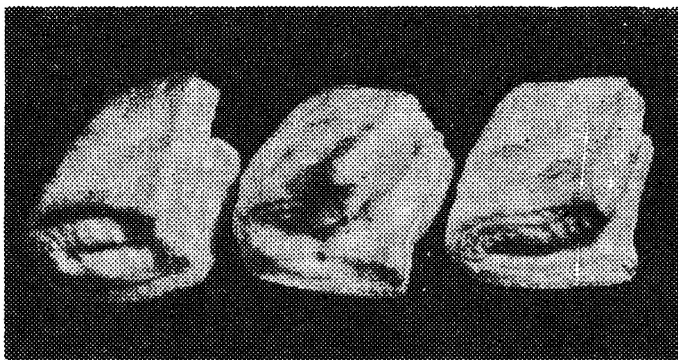


Fig. 30. Frăgezele cu brînză de 50 g bucata.

Prepararea aluatului (foietajului)

În cuva unui malaxor se pun *4,100 kg făină, 0,100 kg sare comestibilă, 0,05 l oțet și cca 2,5 l apă*. Se frămîntă totul 15—20 min pînă cînd se obține un aluat consistent.

Separat se amestecă *3,000 kg margarină, 0,900 kg unt cu 0,800 kg făină*. Se frămîntă, se freacă totul și se dă forma de dreptunghi. Se lasă în repaus 15—20 min.

După repaus, aluatul se întinde în formă de foaie groasă de 10—30 mm, în centrul căreia se așază dreptunghiul de grăsime cu făină ; se acoperă cu părțile laterale ale foi și se întinde cu atenție, pentru a nu permite amestecului de grăsime să iasă afară ; se lasă apoi în repaus la rece 10—15 min. Operația de întindere, împachetare, repaus se repetă de 3—4 ori.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din *2,000 kg brînză telemea de oaie sau de vacă, 1,000 kg brînză proaspătă de vacă, 4 ouă și 0,300 kg făină*. Se amestecă pînă la omogenizare și se poate folosi în procesul de producție.

Proporția între aluat și umplutură este de 67% aluat și 33% umplutură.

După ultimul repaus, aluatul se întinde sub formă de foaie dreptunghiulară, groasă de 8—15 mm. Suprafața foietaajului se acoperă cu un strat uniform de umplutură cu brinză. Fiecare bucată de aluat se îndoaie, se lipește pe cele trei laturi și se așază pe tăvi, pentru copt. Înainte de a se introduce la copt, se ung cu ou (4 ouă).

Tăvile cu produs se introduc în cuptor la temperatura de 160—180 °C timp de 15—20 min. Se pot servi calde.

Produsele finite au forma dreptunghiulară și greutatea de 50—100 g bucata (fig. 30).

BIBLIOGRAFIE

- Botiș, E. și Rațiu, D. *Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie* (Manual pentru școli profesionale), Ed. Didactică, 1973.
- Bretschneider, F. *Einsatz verschiedener Fette und Mehle bei Fein- und Dauerbackwaren*. In: *Brot und Gebäck*, nr. 7/1969, p. 139—141.
- Calvel, R. *Technologische Anforderungen an die Mehle zur Herstellung von Fein- und Dauerbackwaren in Frankreich*. In: *Die Mühle + Mischfuttertechnik* nr. 42/1971, p. 621—623.
- Dégerine, F. J. *Les manuels professionnels pour le pâtissier confiseur*. Dunod, Paris, 1953.
- Fance, W. J. *The New International Confectioner*. Virtue & Company Limited, London and Coulsdon, 1973.
- Forsythe, R. H. și Bergquist, D. H. *Functionality of Eggs in the Modern Bakery*. In: *Baker's Digest*, octombrie/1973, p. 84—87, 90, 131.
- Heckmann, A. și Worrings, K. *Neues grosses Konditoreibuch*. Fachbuchverlag Dr. Pfanneberg & Co., Giessen, 1966.
- Heiner, P. *Der junge Konditor*. Fachbuchverlag Dr. Pfanneberg & Co., Gießen, 1973.
- Kiger, J. L. și Kiger, J. G. *Techniques modernes de la biscuiterie, pâtisserie-boulangerie industrielles et artisanales et des produits de régime*. Dunod, Paris, 1967 și 1968.
- Krog, N. *Emulsifiers in cake and bread production*. In: *Baking Industries Journal*, aprilie/1970, p. 40—43.
- Matthews, R. *The variation of the fat contents in the pastry and confectionary products*. In: *Cereal Chemistry*, nr. 5/1966, p. 538—546.
- Sîrbu, C. și Greger, H. *Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie*. (Manual pentru școli profesionale). Ed. Didactică, 1973.
- Seidemann, J. *Invertase — ein Hilfsmittel in der Bäckerei und bei der Herstellung von Zuckerwaren*. In: *Bäcker und Konditor*, nr. 1/1971, p. 19—21.

*
* *
*

- Colecție STAS *Industria alimentară, produse finite, materii prime și auxiliare*. Ed. tehnică, 1971.
- Standarde de Stat și Norme Interne tehnice de calitate *Zaharuri și produse zaharoase*. MCI, Buc., 1976.
- Standarde de Stat și Norme Interne tehnice de calitate *Lapte și produse lactate*. MCI, Buc., 1975.
- Standarde de Stat și Norme Interne tehnice de calitate *Produse de morărit și panificație*. MCI, Buc., 1976.
- Standarde de Stat și Norme Interne tehnice de calitate *Uleiuri și grăsimi vegetale*. MCI, Buc., 1975.
- Standarde de Stat și Norme interne tehnice de calitate *Conserve de legume și fructe*. MCI, Buc., 1975.
- Documentație privind prelucrarea ouălor pentru diferite fabricate*. Dosar documentar la biblioteca tehnică IMPB.



**În Editura tehnică
vor mai apărea:**

- Stroie Al. ș.a.
CARTEA LUCRĂTORULUI DIN INDUSTRIA
ZAHĂRULUI**
- Mihalca Gh. ș.a.
CARTEA PREPARĂTORULUI DE PRODUSE
CONGELATE HORTICOLE**
- Chintescu Gh.
INDRUMĂTOR PRIVIND TEHNOLOGIA
BRINZETURILOR**
- Boeru Gh. ș.a.
TEHNOLOGIA ULEIURILOR VEGETALE**

Lei 12